Guía del Explorador

VIVIENDO AL AIRE LIBRE











Ediciones Plesa

SM Ediciones

Guía del Explorador

VIVIENDO AL AIRE LIBRE

David Watkins y Meike Dalal

Ilustrado por Jonathan Langley

Adaptado por Antonio Zorita García

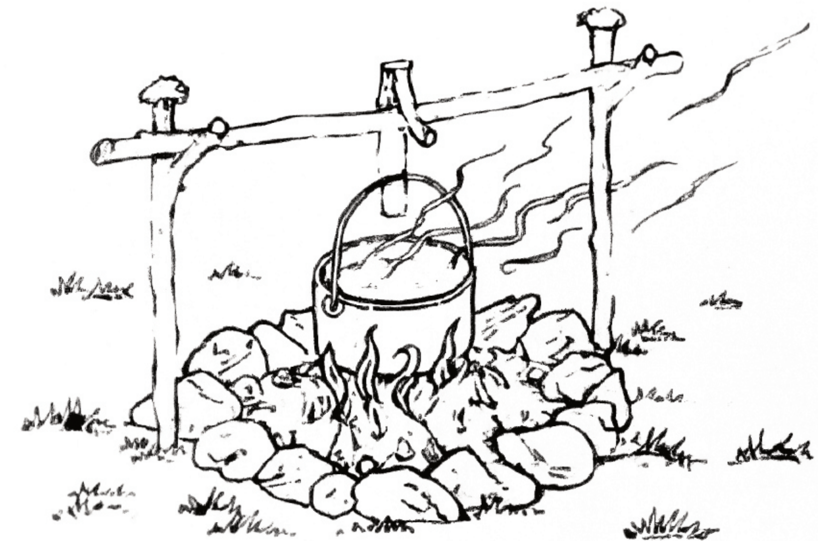
Restaurado por Glen Fernández





Polígono Industrial de Pinto.
MADRID-ESPAÑA.
Impreso en España.
Printed in Spain.
MELSA. Pinto (Madrid).
I. S. B. N.: 84-7374-076-9.
Depósito legal: M-42593-1980.

Contenido



Camping

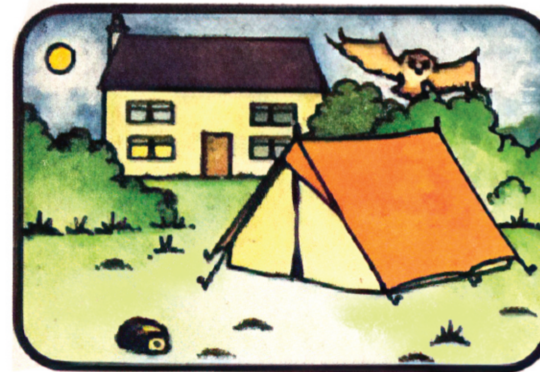
Este libro es una introducción a lo que es un camping y a lo divertido que puede ser vivir al aire libre. Mucha gente cree que para hacer camping se necesita un equipo muy caro, pero esto no es verdad. Es muy fácil acampar con seguridad usando utensilios caseros y un equipo especial muy pequeño. Este libro pretende servirte de guía para tus comienzos.

Cuando tengas experiencia descubrirás tu propia forma de hacer las cosas.

Más tarde, quizá quieras convertirte en un aventurero y acampar en condiciones extremas tales como en montañas, en el desierto o en un brezal. Pero recuerda que no debes intentar esto sin ir con un guía experto o hasta que no tengas la suficiente experiencia en acampar.



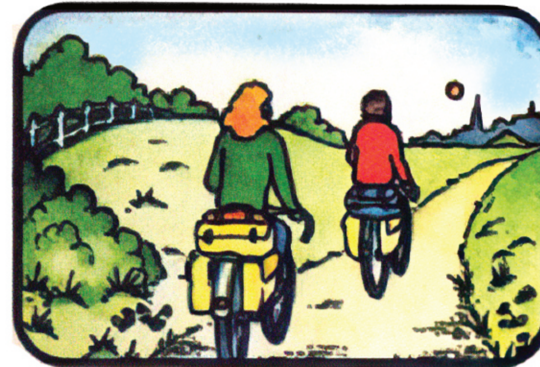
Cómo empezar



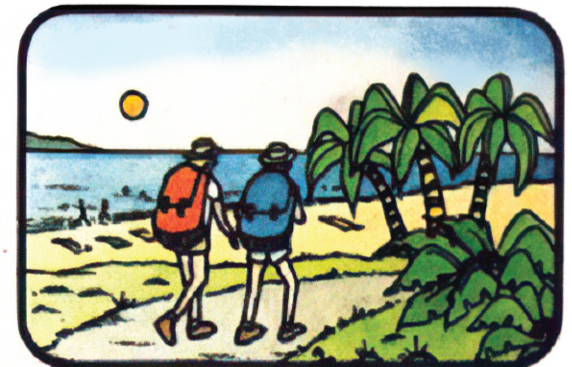
Si tu casa tiene un jardín, puedes empezar acampando en él una noche con un amigo. Te sorprenderán algunos sonidos y el cambio de temperatura.



Si te vas de vacaciones con tus padres, podrías acampar mientras tus padres se quedan en un hotel o en una caravana. Será más divertido para ti.



Cuando tengas algo de experiencia en acampar, busca lugares nuevos pero no lejos de casa, donde puedas acampar durant el fin de semana.



Cuando tengas más experiencia podrás acampar con más seguridad en lugares más lejanos y permanecer más tiempo. Deja tu dirección.



Antes de ir de camping deberías hacer alguna comida. Practica en tu casa, en la cocina para averiguar qué platos son más fáciles de hacer.



Si te es posible, cocina en el jardín con un hornillo y haz una lista de las cosas que usas. No podrás entrar en la cocina cuando estés de camping.

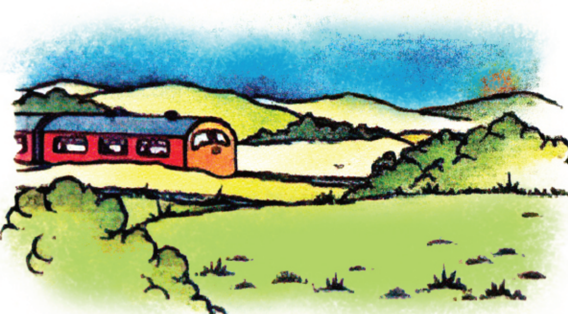
Buscando y escogiendo un lugar

Antes de escoger un lugar, piensa en la clase de sitio en el que tu quieres acampar y lo que quieres hacer en él.

Quizá quieras estar cerca del mar o cerca de un campo, en donde sea posible pasear.



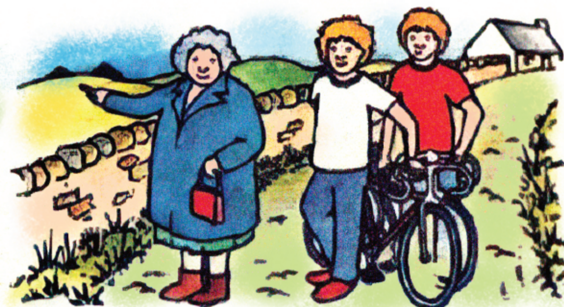
Primero mira el mapa de la zona que has escogido para tratar de encontrar zonas en donde se pueda acampar.



Es una buena idea viajar a través de la zona en tren, así podrás ver los lugares que no son muy accesibles.



Podrás ver más desde un autobús que desde un coche porque son más altos. De modo que viaja en autobús.



Si vas en bicicleta para y pregunta a la gente del lugar por posibles lugares para acampar, o recurre a una guía.

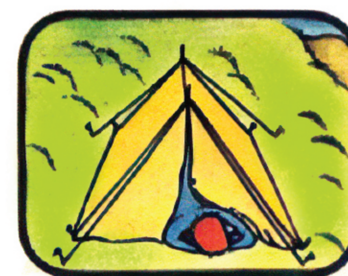


Lo primero que tienes que hacer al llegar al lugar donde quieres acampar es pedir permiso a su dueño. Si está de acuerdo busca la mejor zona.

Empieza tratando de imaginarte el lugar en las peores condiciones climatológicas. Si puedes visítalo en invierno.



Escoge un lugar nivelado, no al pie de una pequeña montaña.



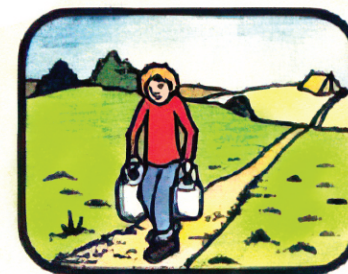
Si acampas en una cuesta, podrás despertarte en un rincón de la tienda.



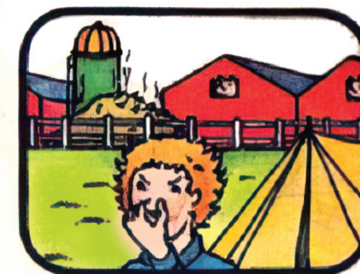
Escoge un paraje apartado de los barrancos y árboles.



Busca lugares resguardados, cerca de arbustos o en una loma.



Calcula la distancia entre donde acampes y el lugar donde esté la fuente.



Trata de evitar acampar en sitios cercanos a los establos.



Busca señales que te indiquen hacia dónde sopla normalmente el aire.



Un buen lugar para acampar es un área elevada. Lo más seguro es que sea el sitio más seco y con mejores vistas.



Bucas señales que indiquen si el sitio es pantanoso. No acampes allí.



Nunca acampes en un desaguadero seco. Puede haber una inundación.

Tipos de campamentos: de permanencia…

Antes de ir de camping, debes decidir el tiempo que vas a permanecer y a qué clase de camping quieres ir. Hay dos tipos de camping, uno el de permanencia (o larga estancia) y el otro el de paso (o corta estancia).

Un campamento de permanencia (o de larga estancia) es aquel en el cual montas tu tienda en un mismo sitio todo el tiempo que vas a estar de camping. La situación del camping es muy importante ya que va a ser la base desde la cual van a partir todas tus excursiones.

Cuando vayas por primera vez de camping, lo mejor es acampar durante poco tiempo para adquirir experiencia. Si vas para un fin de semana te será muy fácil llevarte la comida y ropa que vayas a necesitar.

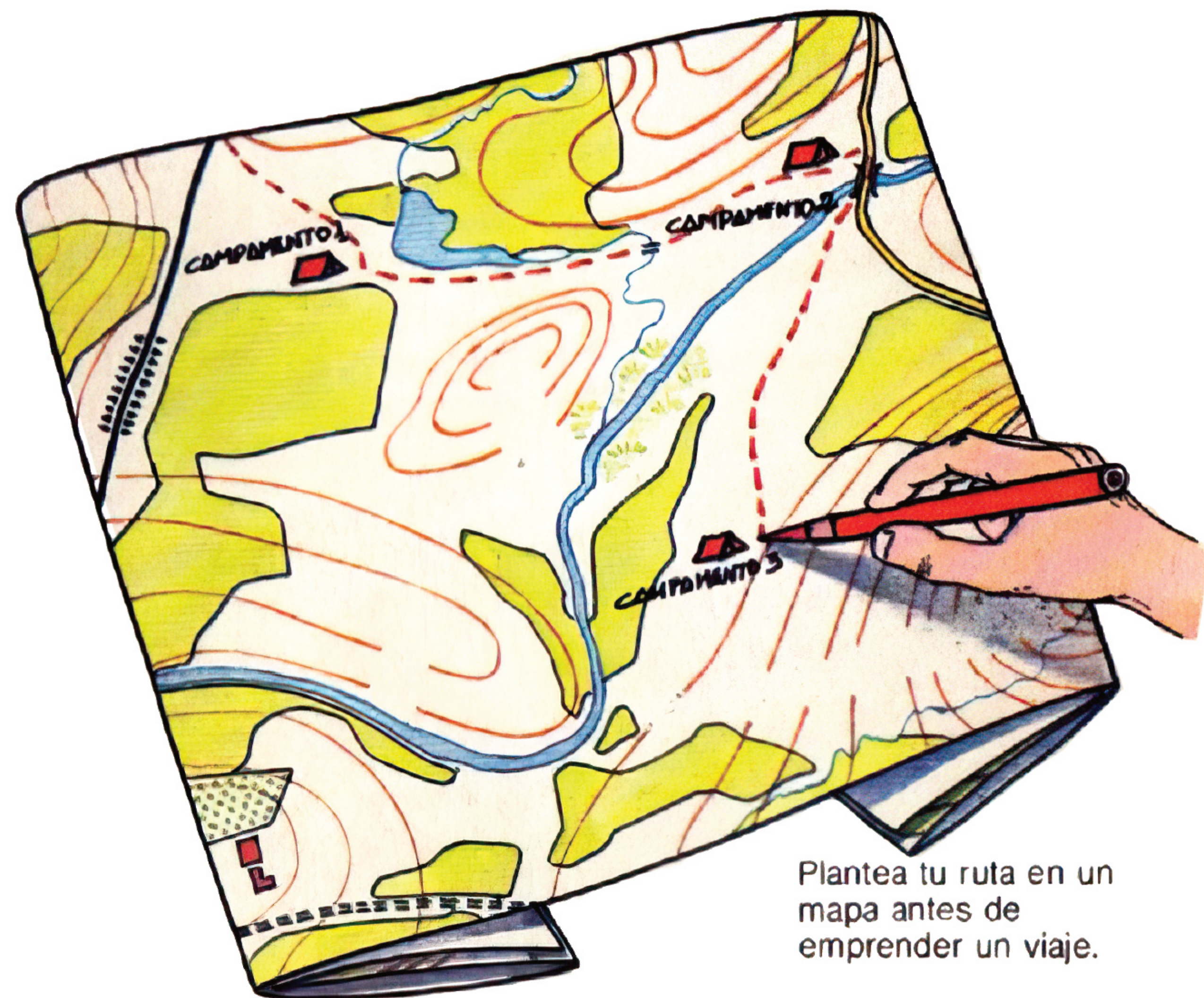


Es una buena idea la de mezclar visitas a museos y a la ciudad con paseos por el río o por el mar.

… y de paso

Los campamentos de paso son para aquellos a los que les gusta viajar y que sólo permanecen una o dos noches en un mismo lugar. La idea es la de llevar el menor peso posible, ya que no es agradable cargar con un macuto pesado. Sólo debes llevar el equipo necesario y debe ser lo más ligero y compacto posible.

Este tipo de camping no es recomendable para los que empiezan. Debes saber poner la tienda rápidamente en cualquier condición meteorológica y saber usar un mapa y una brújula para encontrar el camino. Si realizas este tipo de camping, es mejor que vayas con un amigo. Podrás compartir el equipo, tales como la tienda y los utensilios para la cocina, de manera que tendréis que cargar con menos.

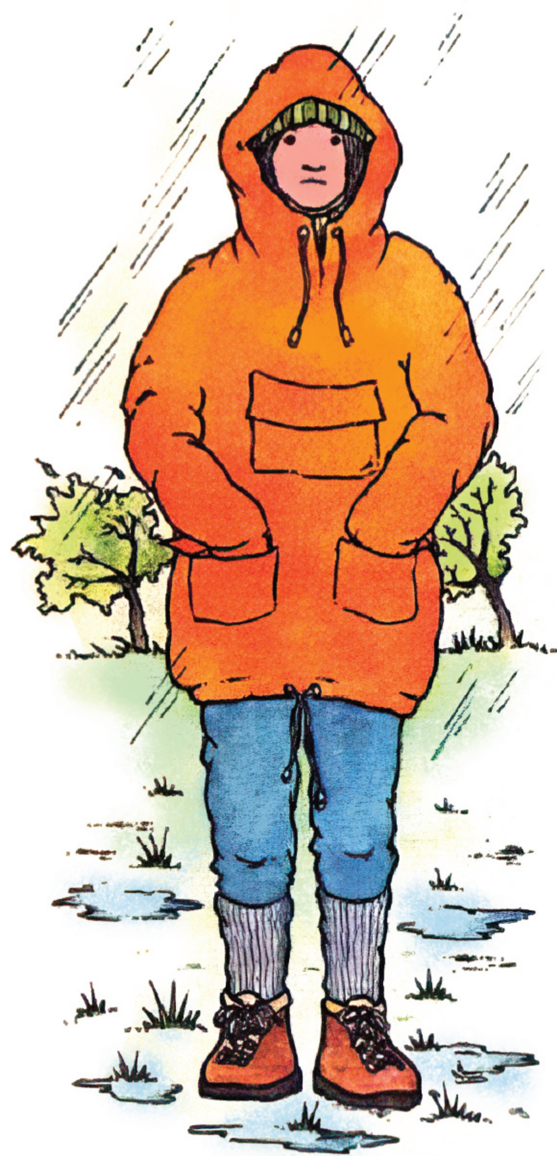


Plantea tu ruta en un mapa antes de emprender un viaje.

Ropa

Lo que tienes que llevar depende de a dónde vayas y en qué época del año haces el camping. Aquí tienes algunos ejemplos.

Hay ropa que siempre debes llevar. Esta es la ropa interior, llevar tres pares de cada cosa para poder hacer el lavado. Un par de zapatos ligeros de lona para usar en la tienda. Nikis para usar cuando haga calor, usar dos o tres debajo de un jersey cuando haga frío; calcetines de lana para usar con botas, ligeros para otro tipo de calzado; pantalones o jeans, dos pares en tiempo húmedo y frío, uno si hace calor. Dos jerseys si el clima es frío, uno si el clima es cálido ya que las noches pueden ser frías; chubasqueros que sean fáciles de guardar y de secar.



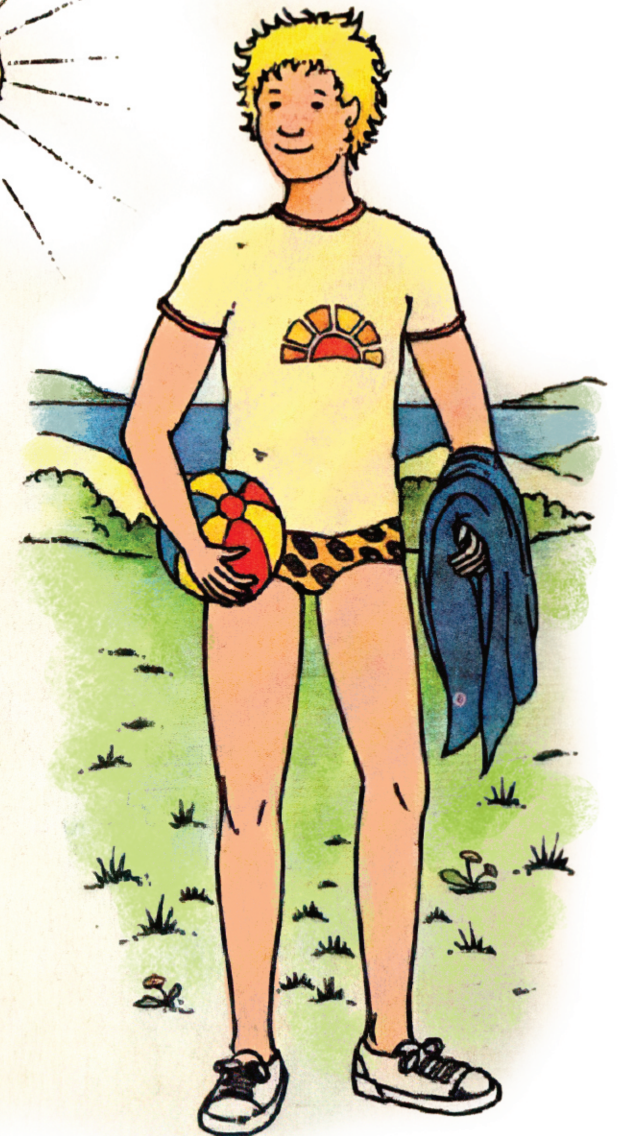
Chubasquero con capucha.
Pantalones gruesos, dos pares.
Zapatos resistentes; llévate botas si vas a caminar mucho.



Calcetines de lana, cuatro pares; usa dos pares con las botas.
Sueters, dos de lana.
Gorro de lana; se pueden usar en la cama si hace frío.



Nikis, tres; muy útiles en cualquier tiempo y fáciles de lavar.
Pantalones cortos.
Sandalias; buenas para andar.



Sombrero para el sol.
Bañador, llévate dos.
Zapatos de lona, úsalos para el camping.

Equipo para dormir

Para mantenerte caliente y dormir abrigado confortablemente, necesitas estar cubierto por arriba y por abajo, ya que por la noche el suelo está mucho más frío.

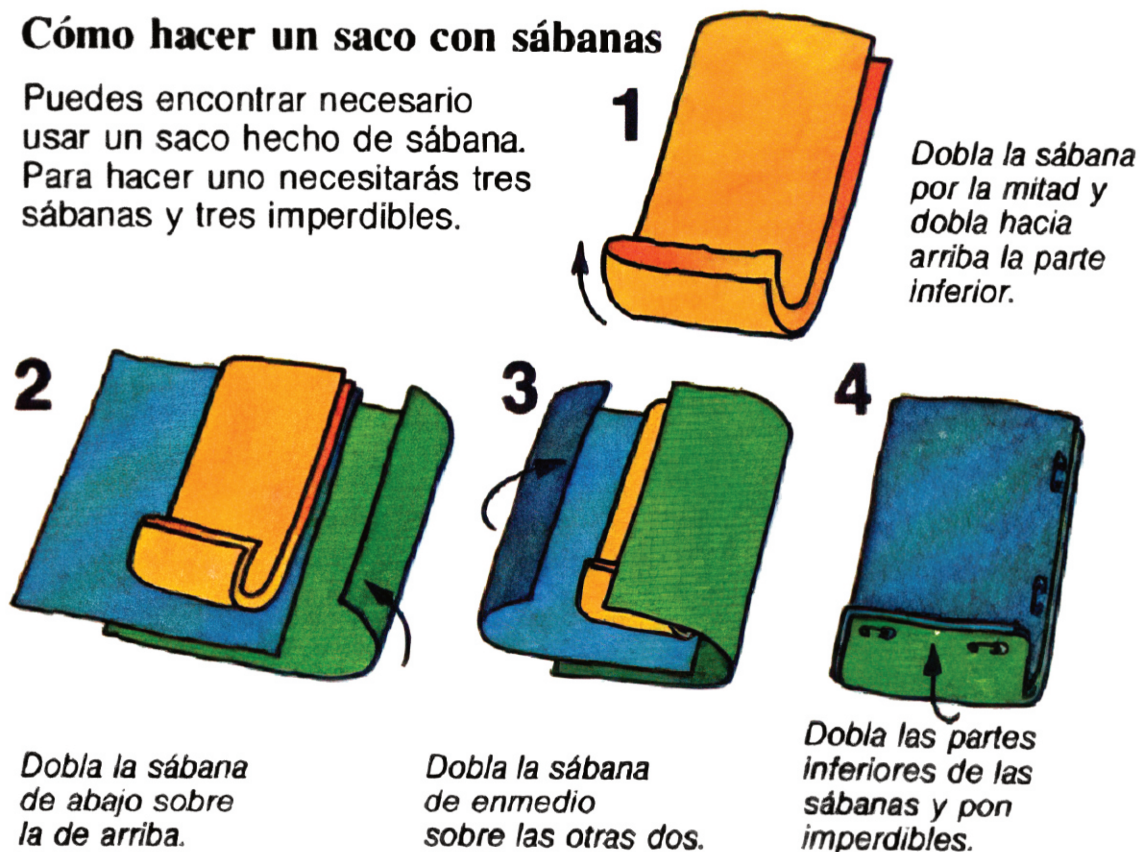
La mejor madera de estar caliente es usar un saco de dormir. Hay que considerar cuando se compra: su material, su acolchado y su cierre.



Pueden ser de lana o fibra sintética. La segunda es más barata y fácil de lavar pero ocupa más sitio. El tipo de acolchado condiciona la temperatura interior. El acolchado simple no es tan cálido como el acolchado tipo pared. Los cierres pueden ser con cremalleras o enganches.

Cómo hacer un saco con sábanas

Puedes encontrar necesario usar un saco hecho de sábana. Para hacer uno necesitarás tres sábanas y tres imperdibles.



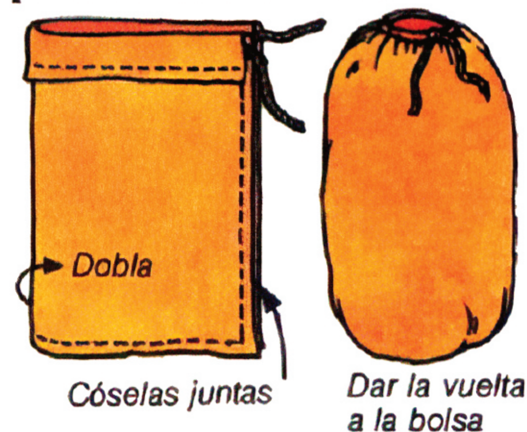
1 *Dobla la sábana por la mitad y dobla hacia arriba la parte inferior.*

2 *Dobla la sábana de abajo sobre la de arriba.*

3 *Dobla la sábana de enmedio sobre las otras dos.*

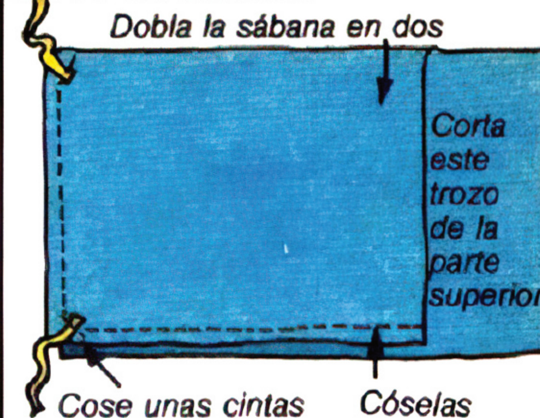
4 *Dobla las partes inferiores de las sábanas y pon imperdibles.*

Cómo hacer una bolsa para el saco de dormir



Si con el saco de dormir no te dan una bolsa para guardarlo, puedes envolverlo en una bolsa de plástico o hacer tú una bolsa Enrolla tu saco y mide lo que tiene de ancho para saber el material que necesitas. Usa un material impermeable.

Cómo hacer una bolsa con forro de sábana



Esta sábana te ayudará a mantener el interior del saco limpio. Haz uno con una sábana de algodón como te indicamos. Cose unas cintas por fuera para que puedas atarlas con las cintas de tu saco para no enredarte con tus pies.

Colchones

Los colchones hacen más confortable el dormir en el suelo y sirven de protección contra la humedad y el frío.



Los colchones de burbujas están hechos con una doble capa de plástico con filas de burbujas en el medio. Son baratos y fáciles de transportar.

Los colchones de espuma también son muy fáciles de transportar. Los colchones hinchables necesitan mucho esfuerzo para hincharlos.



Si necesitas un colchón y no has llevado ninguno, puedes intentar meter papel de periódico, hierba u hojas debajo de la tienda. Ten cuidado de no meter palos.

Preparando el equipaje

Cuando hayas practicado el vivir fuera de casa por la noche, tendrás una buena idea de lo que necesitarás para hacer camping. Lo que te lleves depende de dónde vayas y en qué época del año. Hazte una lista de las cosas que vayas a llevar, pensando en el lugar a donde vas, cualquier hobby o actividad en la que vayas a participar o cualquier objeto personal que puedas necesitar. Comprueba tu tienda y el equipo para ver si está todo en orden. Finalmente, asegúrate de que tus padres saben dónde vas. Escríbeles tu dirección por si quieren comunicarse contigo.

Viajando



Pon las cosas que necesitas para el viaje, tales como el mapa, la brújula, la comida y bebida encima del equipaje.

Actividades



Llévate cualquier cosa especial que vayas a necesitar para tu hobby, tal como la caña de pescar. Lleva tu bañador.

Etiquetando

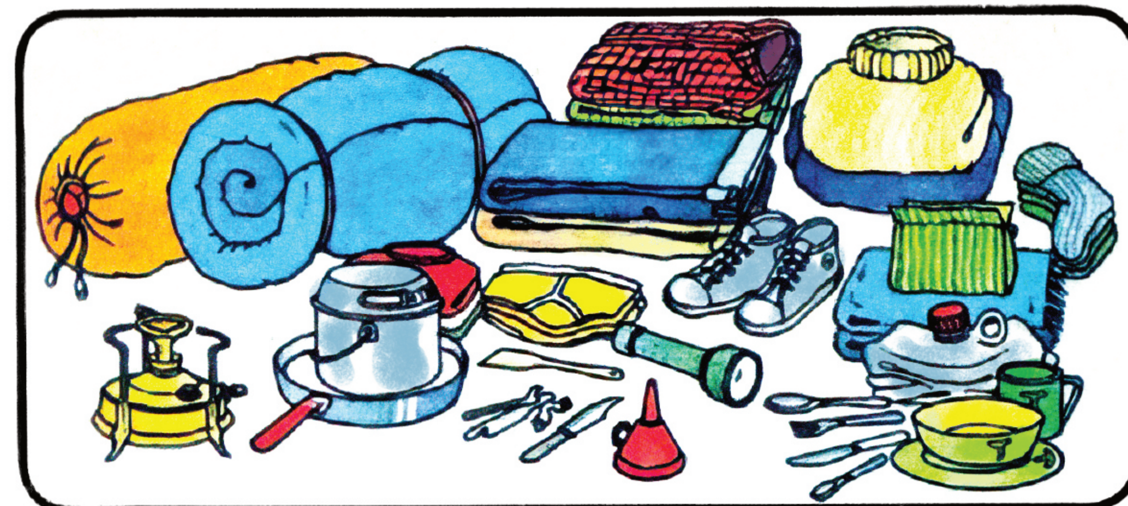


Etiqueta todas las cosas. Escribe tus iniciales en los platos y tazas y ata cordones a los cubiertos.

Objetos personales



No te olvides de los objetos personales: dinero, bolígrafo, un cuaderno de notas o diario, libros, gafas o cualquier medicina.

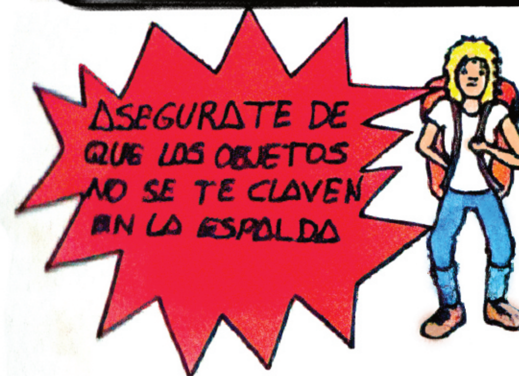


Cuando llegue el momento de empaquetar, reúne todas las cosas en un montón en el suelo. Tacha de tu lista los nombres de los objetos a medida que van apareciendo. Asegúrate de que tu saco de dormir y colchón están enrollados fuertemente.



No hay leyes estrictas sobre empaquetar pero aquí hay algunas normas. Si vas con un amigo, reparte el equipo, como la tienda y otros utensilios en dos montones iguales. Empaqueta todo en bolsas de poliéster para mantenerlo seco. Enrolla la ropa y toallas sin apretar y pon en su interior las latas. Trata de mantener el hornillo y el combustible aislados.





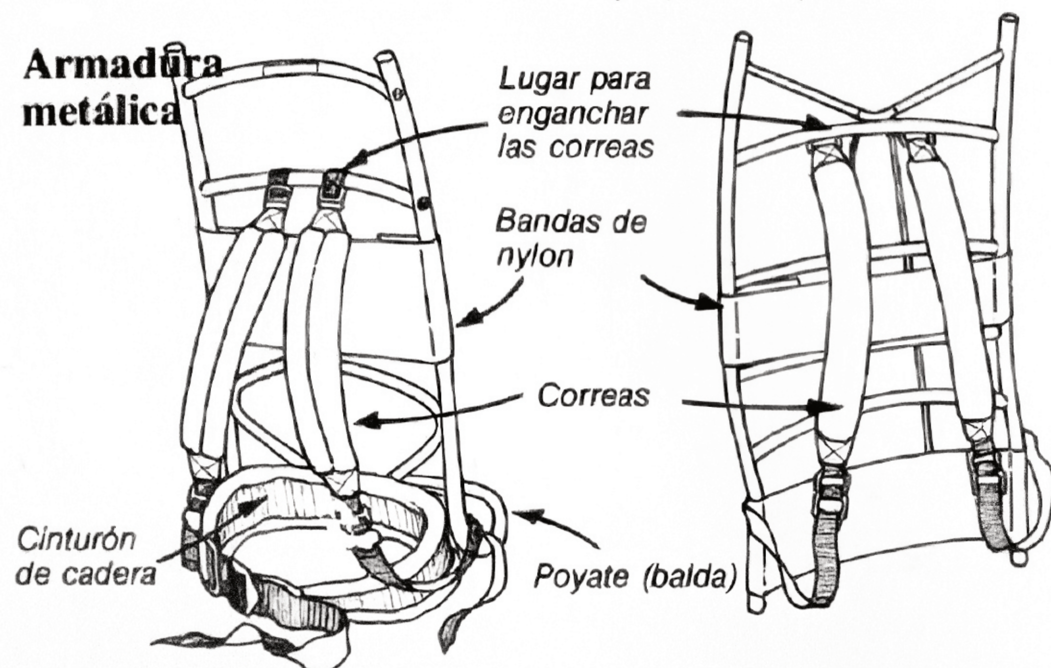
Macutos

Existe una extensa gama de macutos. El que elijas dependerá de para qué lo necesites y cuanto te quieres gastar. La mayoría de los macutos están hechos de nylon o de lona. Tienen uno o dos compartimentos y varios bolsillos por fuera. Un compartimento generalmente suele ser más versátil y más fácil de empaquetar. Recuerda que debes andar recto cuando lleves una carga. Si te inclinas te dará dolor de espalda.



Muchos macutos están hechos sin estructura metálica, teniendo solamente correas para llevarlos. Suelen ser más pequeños que los metálicos.

Armadura metálica



Los macutos más grandes están hechos de manera que se puedan enganchar a unas armaduras metálicas de tubos ligados que los hacen más fácil de transportar ya que las cargas están mejor distribuidas. Las armaduras metálicas tienen unas bandas de nylon y arneses con unas anchas cubiertas para cubrir los hombros. Algunos también tienen un cinturón de cadera guateado.

Comprando un macuto

Antes de comprar un macuto, cárgalo para ver si es confortable. Si tu intención es comprar uno con armadura metálica, asegúrate de que nada se te clava o molesta. Recuerda que cuanto más grande sea te tentará a llevar más cosas. Comprueba los puntos mencionados anteriormente para asegurarte que compras uno bueno y duradero.



Asegúrate de que todas las correas están enganchadas y que no hay señales de que el material esté deficiente.



Asegúrate de que toda la armadura metálica está rígida. De que no haya ninguna esquina afilada.



Comprueba que la armadura es de la medida apropiada. Si es demasiado larga, te rozará haciéndote llegar. Si es demasiado corta, te costará mucho esfuerzo llevarla, ya que el peso no lo llevarás en la cadera.



Puedes empezar con un paquete que lleve un arnés y comprar posteriormente una armadura. O puedes empezar comprando solamente una armadura y luego comprar algo así como un saco de marinero.

Durmiendo



Si vas de camping en un clima cálido y seco podrás disfrutar de la libertad de vivir fuera, dormir incluso fuera de la tienda. Pero recuerda que necesitarás un colchón debajo de ti, o un saco de dormir impermeable de manera que no te mojes.

Refugios







Si prefieres tener algo de protección sobre ti, trata de usar una sábana impermeable y hacer un refugio.

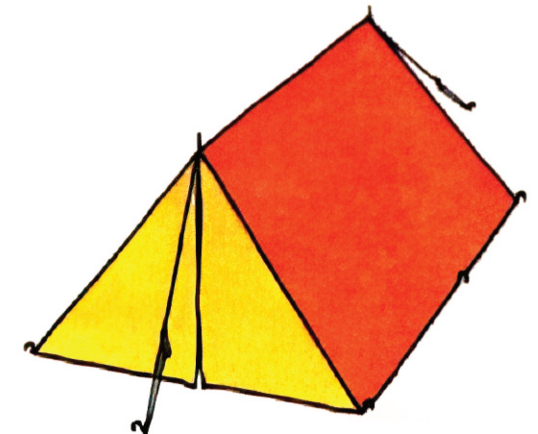


Debería de ser de 3 metros por 2,5 m. Ata unas cuerdas a los bordes para engancharlo al suelo.

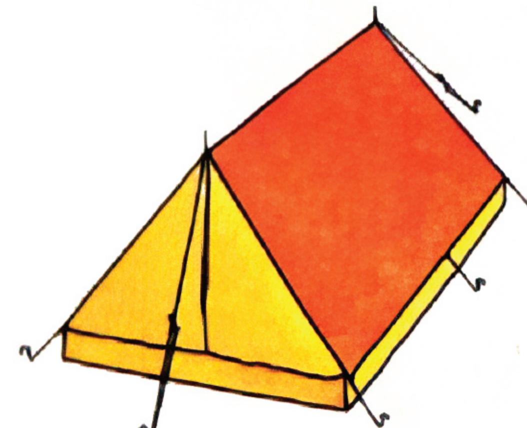
Tiendas

Una tienda da intimidad y cobijo en un clima malo o bajo un sol ardiente, y protección contra los insectos y otros molestos o hambrientos animales.

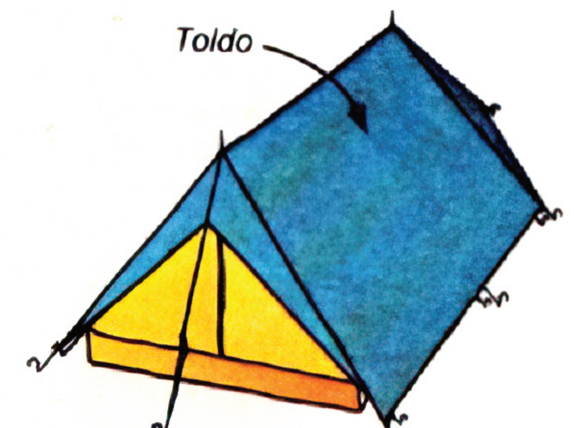
Las tiendas más sencillas y baratas son las *acanaladas* y las de forma de campana. Ambas son muy aptas para camping de larga y corta permanencia.



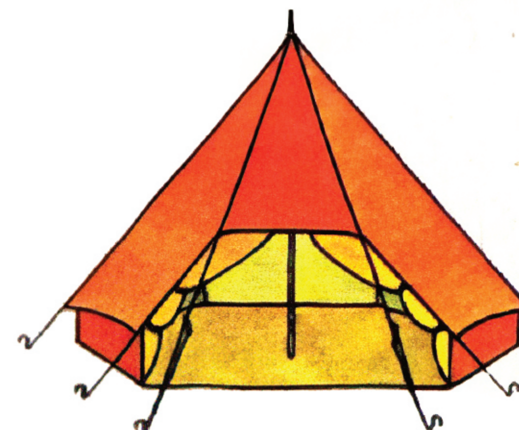
Tienda acanalada. Si la tocas por su interior cuando llueve, goteará.



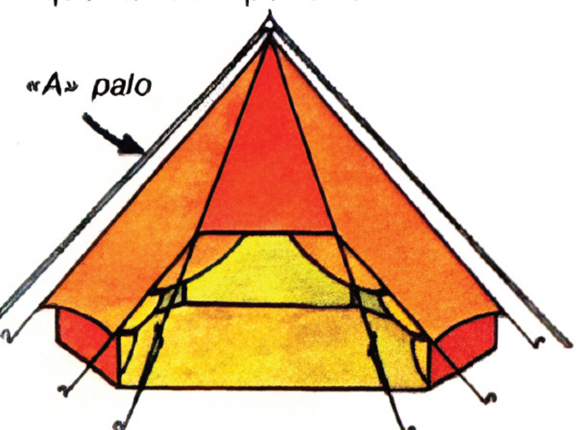
Tienda acanalada con paredes. Las paredes dan más espacio alrededor de la tienda.



Tienda acanalada con toldo. El toldo ayuda a proteger o aislar la tienda del calor o el frío y evita que la lluvia penetre.



Tienda de campana con un solo palo. Es ligera pero el palo en su interior quita espacio.



Tienda de campana con palo «A». Esta tiene dos palos en el exterior en vez de uno en su interior, dejando más espacio.

Eligiendo una tienda

Cuando elijas una tienda tendrás que pensar el tipo que deseas, el material de que está hecha, su tamaño, peso y cualquier otra cosa.

Estudia los catálogos de los fabricantes, luego busca en las tiendas para ver si encuentras rebajas: algunas tiendas son más baratas al final de la temporada o porque han sido usadas como modelos de demostración.

El tipo de tienda que probablemente encuentres más útil, séa la tienda acanalada con suelo y toldo como la que mostramos en esta página. No cometas el error de comprar una tienda que es demasiado pesada para ti. El peso ideal para una tienda de dos es de 2,75 kg.

Color



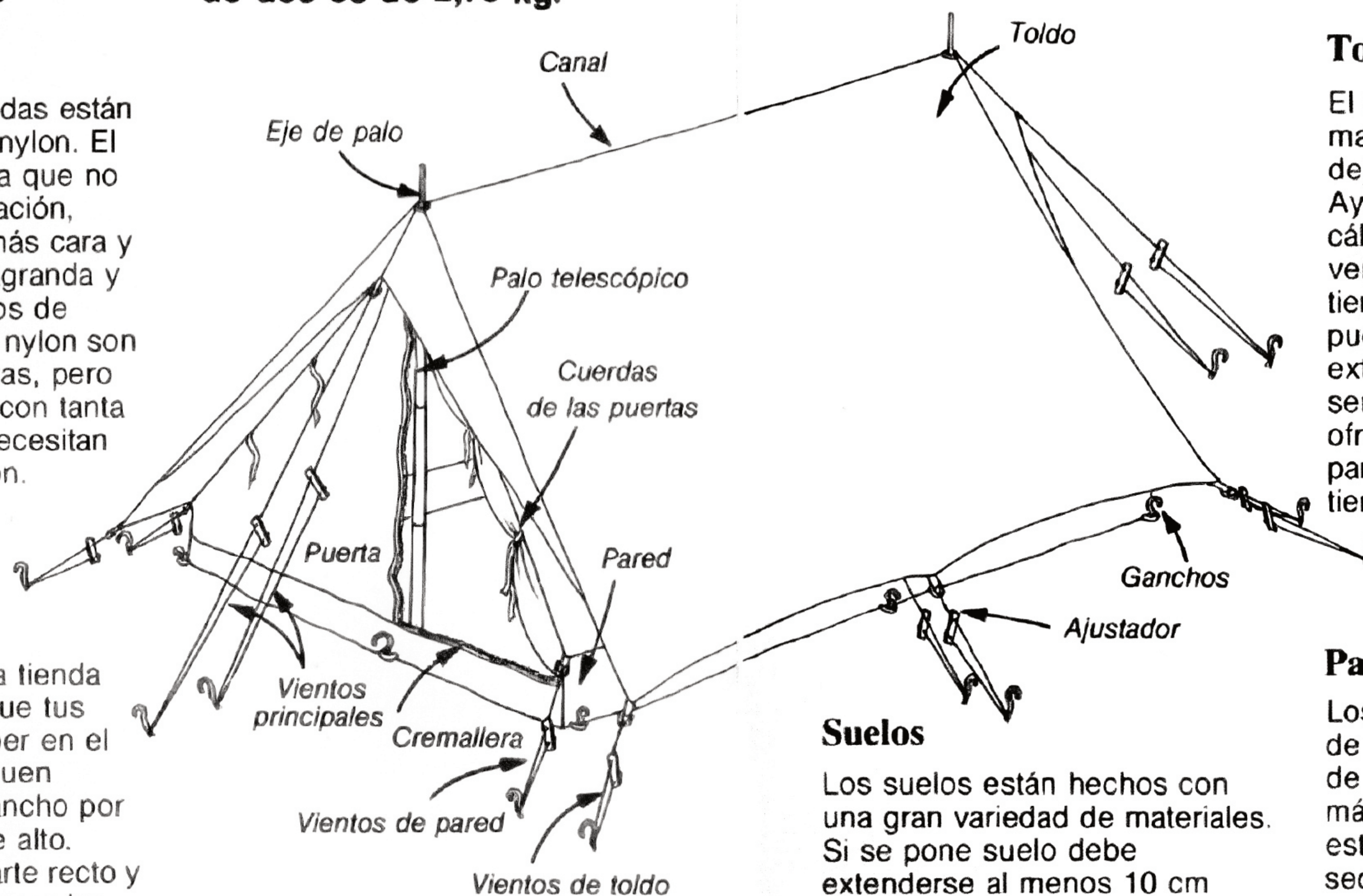
Las tiendas son de muy variados colores. Los colores brillantes son fáciles de divisar desde lejos y son normalmente usados para la montaña, donde la niebla y la bruma son peligrosas. En el campo, se prefiere tiendas marrones y verdes para hacer juego con el escenario.

Material

La mayoria de las tiendas están hechas de algodón o nylon. El algodón «respira» para que no se produzca condensación, pero es usualmente más cara y pesada. También se agranda y encoje con los cambios de tiempo, las tiendas de nylon son usualmente más baratas, pero el nylon no «respira» con tanta facilidad, por lo que necesitan ventanas de ventilación.

Tamaño

Es mejor comprar una tienda para dos. Recuerda que tus objetos deben de caber en el interior también. Un buen tamaño es 1,5 m de ancho por 2 m de largo y 1 m de alto. Debes de poder sentarte recto y moverte sin tocar las paredes.



Toldo

El toldo es una capa extra de material encima de la tienda dejando entre ambas un hueco. Ayuda a mantener la tienda cálida en invierno y fresca en verano. Asegúrate de que en tu tienda no entre agua. También puedes comprar o hacer una extensión al toldo, que puede servir para guardar el equipo u ofrecer un cobijo a la entrada o para poder cocinar con el mal tiempo.

Suelos

Los suelos están hechos con una gran variedad de materiales. Si se pone suelo debe extenderse al menos 10 cm más a cada lado de la tienda.

Palos

Los palos suelen estar hechos de madera, acero, o aleaciones de metal. Las aleaciones son más ligeras y no se oxidan; están formados por pequeñas secciones que encajan; algunos se guardan uno dentro del otro para ahorrar espacio.

Acampando

Cuando llegues al lugar en el que has decidido acampar, debes decidir dónde vas a montar tu tienda y en qué dirección quieres que esté.



Sitúa tu tienda de manera que puedas disfrutar de la vista más interesante. Pero ten cuidado de que no esté mirando hacia donde vengan los vientos, ya que pueden hacer penetrar el agua en su interior.





Si vas de camping en verano, elige un lugar en donde te dé el sol por las mañanas pero que deje la tienda a la sombra por las tardes, ya que normalmente habrás tomado bastante el sol.



Cuando hayas decidido dónde vas a montarla recorre el suelo con cuidado. Quita las piedras o ramas y aplasta cualquier bulto. Si no te molestas en hacer esto, te arrepentirás de ello después de unas noches de mal sueño y peor descanso.



Tan pronto como hayas montado tu tienda busca agua fresca. Enciende tu hornillo y pon algo de agua a calentar para hacerte una bebida caliente. Desempaqueta tu saco de dormir y ponlo al aire libre. Pon el resto bajo el toldo.



Trata de encontrar una zona para cocinar donde el aire vaya en dirección contraria a la tienda, a unos 3 m, para que no haya peligro de incendio. Si usas un hornillo elige o prepara un lugar que esté nivelado, para que las sartenes no se caigan.

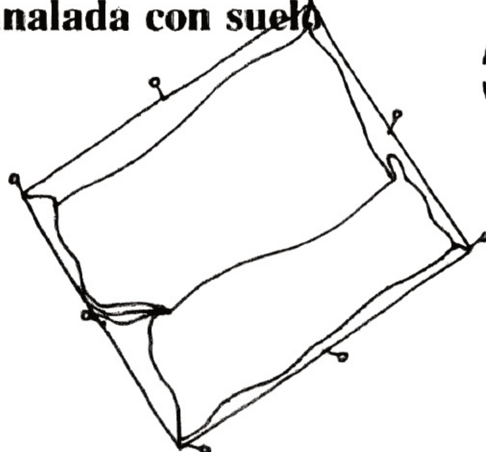
Montando una tienda

Antes de ir de camping practica, montando la tienda en casa. Una buena idea es poner debajo de la alfombra una sábana de poliéster. Proteje la tienda y la mantiene limpia.

Los dibujos te muestran cómo montar una tienda acanalada con dos palos sencillos y suelo. Los dibujos de la página opuesta muestran una tienda acanalada con palos «A» y un suelo separado.

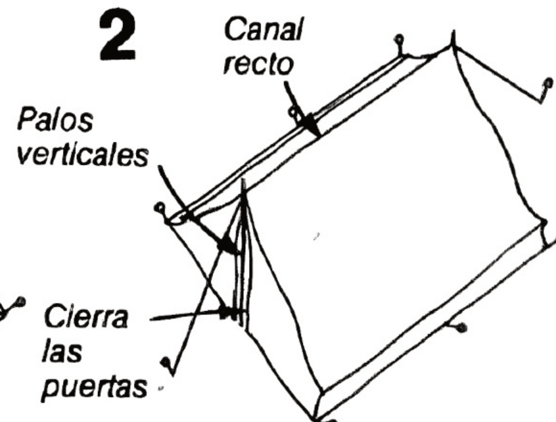
Montando una tienda acanalada con suelo

1



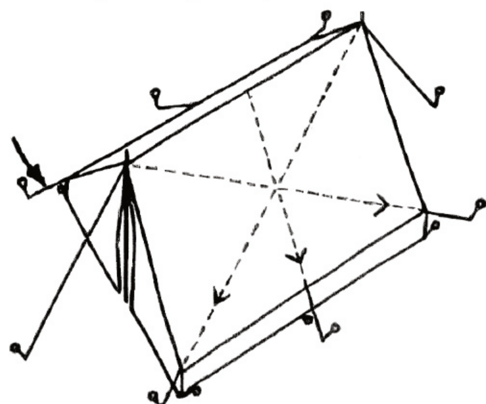
Sujeta la base al suelo sujetando primero las esquinas opuestas para que quede recta.

2



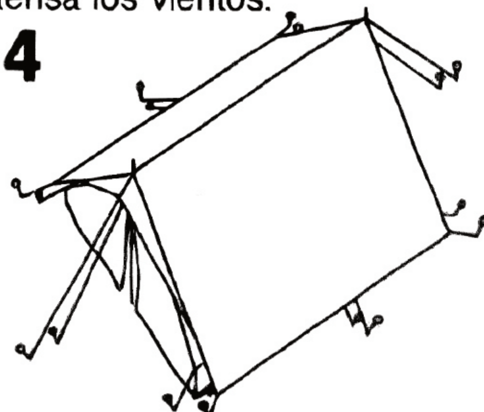
Monta los palos e introdúcelos por sus correspondientes agujeros, el del interior primero. Extiéndelos y agacha los vientos. Ponlos verticales y tensa los vientos.

3



Sujeta los vientos de las esquinas en línea recta con la opuesta a ella y los vientos del centro perpendiculares a la línea del canal. Ajusta los tensores.

4



Sitúa el toldo sobre la tienda. Ajusta los vientos principales. Sitúa los clavos para los vientos exteriores dejando el toldo separado.

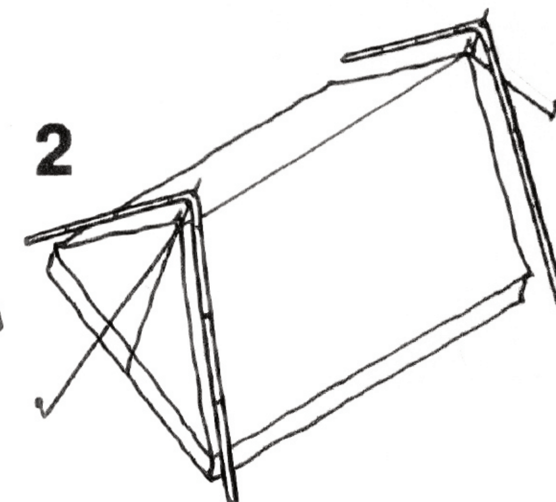
Montando una tienda acanalada con un suelo

1



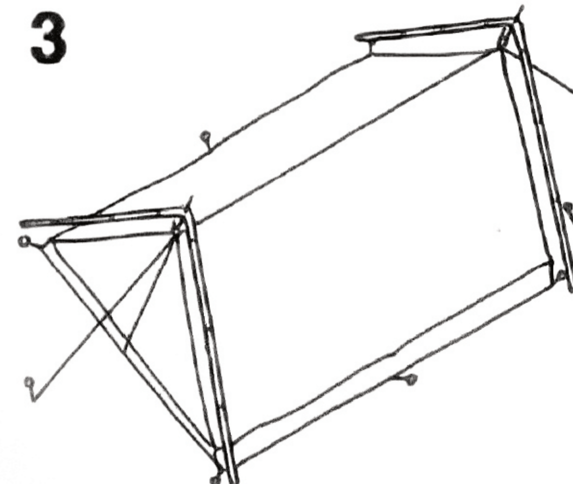
Monta la armadura. Cierra la puerta y pon en suspensión la tienda sujetando sus esquinas en sus enganches.

2



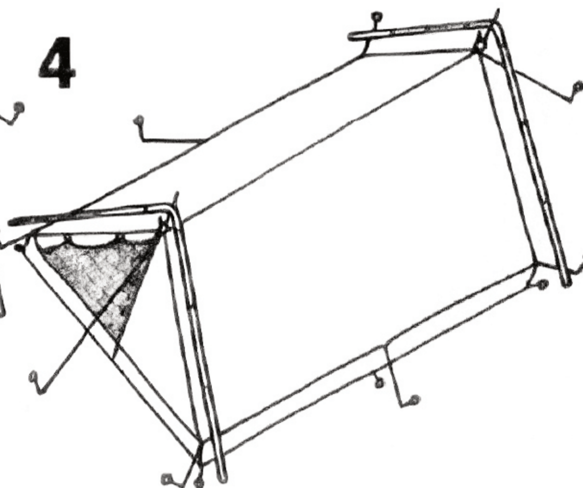
Clava después los vientos principales, y ajústalos para que el canal esté tirante.

3



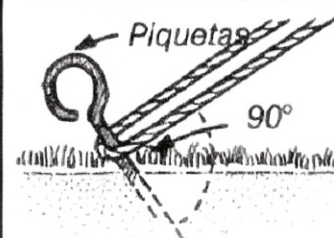
Clava el suelo de las paredes, las esquinas opuestas primero para que el suelo esté recto.

4

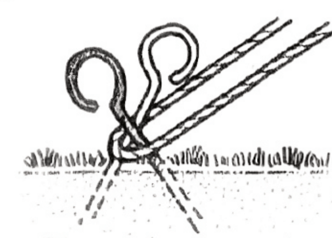


Clava los vientos de las paredes como se muestra en la página 24. Al final de todo pon el suelo de manera que los bordes estén doblados hacia el interior.

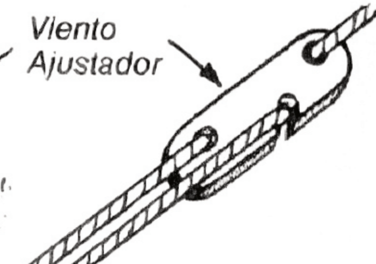
Puntos a recordar



Clava las piquetas formando 90° con su viento.



Si montas una tienda en un suelo blando o arenoso, usa dos piquetas.



Para impedir que los vientos se suelten, ténsalos con un ajustador.

Vivir en el camping

Las acampadas de larga distancia necesitan organización, si quieres divertirte y dejar el lugar tal y como estaba antes. Además de adquirir agua y comida debes pensar en un lugar para lavar la ropa y depositar la basura, y también para un servicio. Si sigues un plan para las cosas básicas, ahorrarás mucho tiempo.



Prepara un menú antes de partir. Si lo haces, sólo necesitarás ir de compras cada cuatro días.



Cuando el clima es cálido, airea la tienda.
Cuelga los sacos de dormir encima de la tienda.



Deposita la basura en una bolsa de plástico. Ata la bolsa a las cuerdas de la tienda o a un árbol cerca de donde acampes.



Aplasta las latas saltando sobre ellas para que ocupen menos espacio en la basura.



Si tienes fuego puedes quemar la mayor parte de la basura. El agua con grasa se debe tirar en la hierba y después quemarla.

TEN ESPECIAL CUIDADO CON LOS PLASTICOS, OBJETOS DE ALUMINIO Y CRISTAL QUE NO SE DESTRUYEN POR SI SOLOS. SON UN PELIGRO PARA LOS ANIMALES Y EL CRISTAL PUEDE ORIGINAR UN INCENDIO.

Cómo hacer un servicio



Necesitarás un lugar privado donde puedas excavar un hoyo de 1 m de profundidad. Amontona la arena y deja la pala al lado, de manera que cada vez que se use el servicio se pueda echar arena por encima. Guarda el papel higiénico en una bolsa.

Lavado de ropa



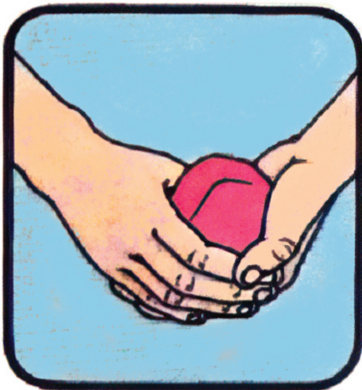
Usa bolsas distintas para la ropa sucia y la ropa limpia. La bolsa de la ropa sucia se puede dejar debajo del toldo. Cuando laves la ropa, ponla a secar en arbustos o árboles, o usa una cuerda doble retorcida para hacer un tendedero.

En general, sólo se debe lavar la ropa si hace buen tiempo, pero si caminas mucho lava los calcetines a diario.

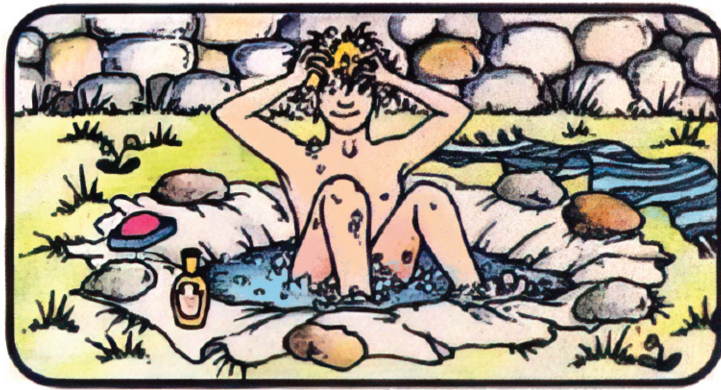
Lavado

Puede que pienses que como tienes un mínimo equipo y pocas facilidades en el camping, es una buena oportunidad para olvidarte de lavarte y bañarte. ¡Todo lo contrario! Como estarás realizando unas actividades que requieren más esfuerzo, el lavado es muy importante.

No malgastes agua potable para lavarte, excepto si tienes cerca una fuente. Llévate tus objetos de lavabo al lugar donde esté la fuente más próxima: una fuente, un río o lago, y lávate ahí. Acuérdate de usar agua potable para lavarte los dientes.



Lávate las manos siempre que vayas a comer o tocar la comida, y después de usar el servicio.



Date un buen baño cada 3 ó 4 días y lávate el pelo al mismo tiempo. Créate tu propio baño si no hay un lago o río cerca; cava un hoyo poco profundo y cúbrelo con un trozo de poliéster.



Hay que cuidar los pies, lávatelos todos los días y sécalos bien, especialmente entre los dedos. Usa polvo de talco sin escatimar. Córtate las uñas de los pies regularmente.

Toalla



Escurre bien la toalla después de usarla y ponla a secar en un arbusto, piedra o rama. Si empieza a oler, hiérvela.

Jabón

Mantén el jabón seco en un recipiente, si no al final se convertirá en una masa. Si lo pones en el suelo se cubrirá de arena o hierba.



Toalla



Lleva una toalla más bien pequeña, mejor que una de baño. Se secará más rápidamente y ocupará menos espacio en la maleta. Cuélgala siempre después de usarla, pero métela en la tienda por la noche.

Cepillo de dientes



Si te olvidas tu cepillo de dientes o la pasta puedes usar el dedo. Mójalo con sal en vez de pasta.

Equipo de cocina

El equipo que te mostramos en esta página es el mínimo para dos o tres campistas.

Si vas a un camping de paso, comerás alimentos preparados y necesitarás menos equipo.

Elementos básicos



Usa un plato como tapadera si necesitas una.

Cacerolas de aluminio

Necesitas dos que encajen una dentro de la otra. Deben ser lo suficientemente grandes para hacer un guiso.



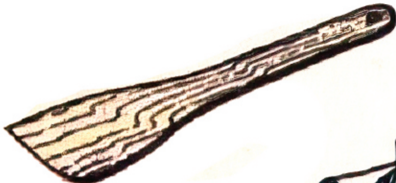
Sujetasartenes

Te permiten agarrar las sartenes sin quemarte.



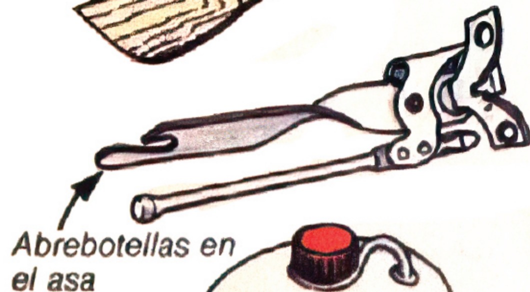
Sartén

Es preferible que sea una sartén donde no se peguen los alimentos, que tenga un mango que se pueda plegar y del tamaño justo para poner encima de las cazuelas.



Paleta de madera

No arañará la sartén. También puede ser utilizada para mezclar y servir.



Abrebotellas en el asa

Abrelatas

Uno tan grande como éste es lo mejor. Es más fácil de usar y a la vez más seguro.



Botella para el agua

Lleva una botella plegable grande capaz de llevar 4,5 litros de agua. Aquéllas que tienen una base plana se sujetan mejor.

Objetos extras

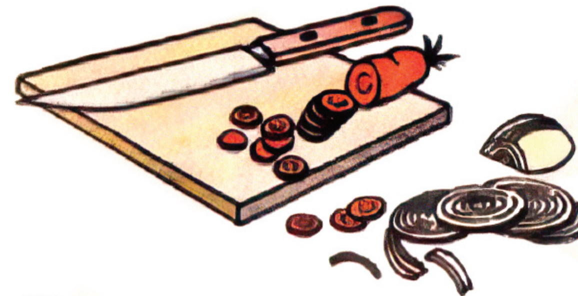
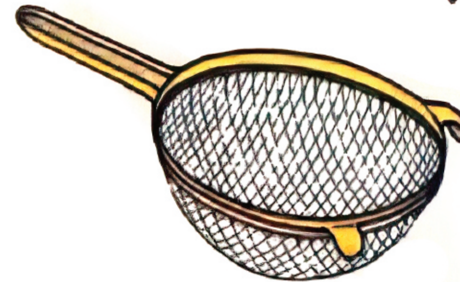


Tabla para cortar

Una pieza de madera de 12 cm^2 es fundamental para cortar vegetales y carne.

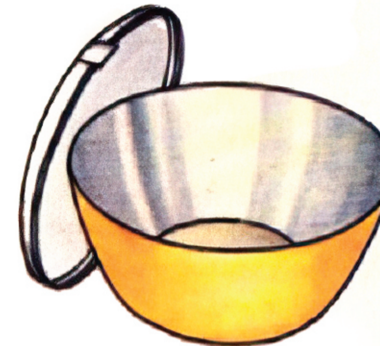
Cuchillo afilado

Para cortar pan y verduras un cuchillo de unos 15 cm de largo lo hará más fácil.



Colador de plástico

El plástico es mejor, ya que es más fácil de guardar. Usalo para escurrir fideos, espaguetti, arroz, té y vegetales.



Recipiente de plástico con tapadera

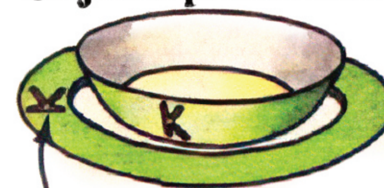
Muy práctico para hacer tortitas y pasteles. Escoge uno que encaje en las cazuelas.



Batidor

Ahorra tiempo a la hora de hacer tortillas o pasteles, y pueden usarse para deshacer los grumos.

Objetos personales



Etiqueta los platos y cubertería





Estas son las cosas que necesitas para comer. El plástico es mejor, ya que no se rompe. Usa platos para preparar la comida y otros para comer.

Hornillo

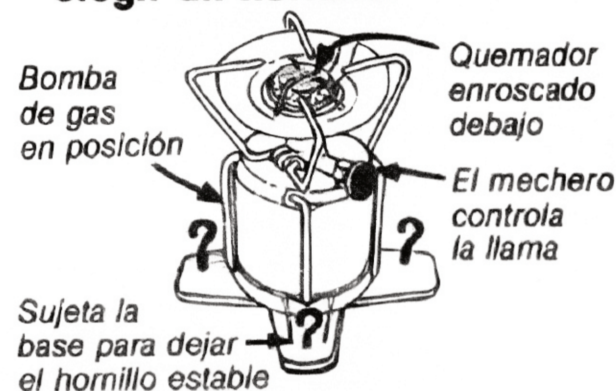
Cocinar al aire libre es muy divertido, especialmente en un fuego hecho con maderas. Pero a veces acamparás en un lugar donde no haya madera para combustible o que esté prohibido encender fuego, entonces necesitarás un hornillo.

Hay muchos tipos de hornillos para camping, entre los que se puede elegir. Los distintos hornillos usan distintos combustibles, por lo que tu elección dependerá del coste y de la facilidad para comprar ese combustible. La clase de camping que hagas también te ayudará a elegir un hornillo.

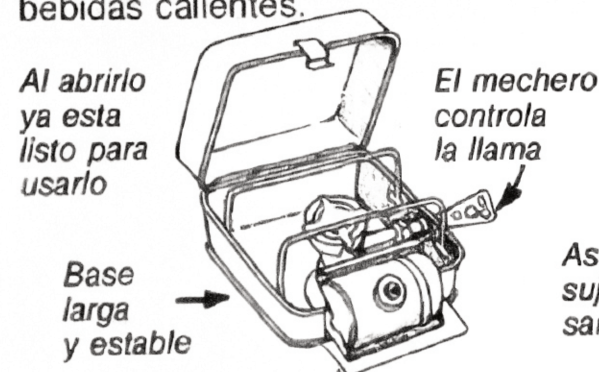
Tipos de hornillos

Los más populares son los que usan gas butano o parafina, pero también hay otros que usan petróleo, alcohol metílico o tabletas de combustible sólido.

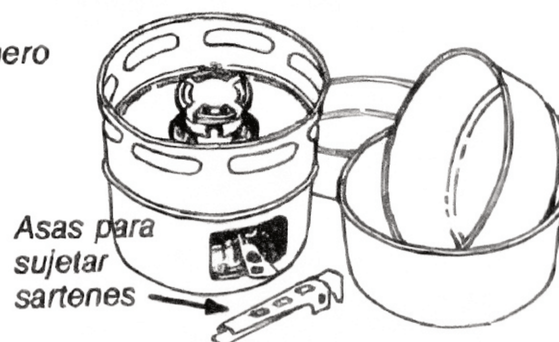
Los hornillos de combustible sólido son pequeños y ligeros, pero no dan tanto calor como los otros ni son tan buenos para cocinar. Sirven, principalmente, para calentar la sopa o las bebidas calientes.



Los hornillos de gas son buenos, ya que no necesitan llevar el combustible por separado. El tirar la bombona cuando se acaba es más cómodo, pero resulta más caro.

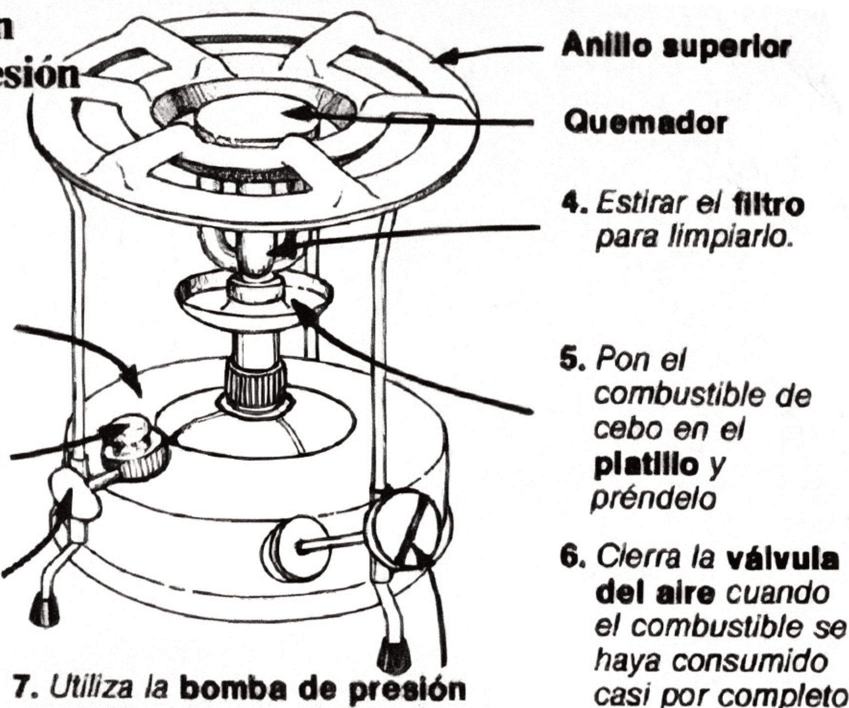


Los hornillos de petróleo se deben manejar con cuidado. Este hornillo es fácil de usar y se guarda con facilidad, pero el petróleo es un combustible muy caro.



Este hornillo de alcohol metílico es excelente para el camping de paso, ya que es un equipo completo de cocina que se guarda en poco espacio.

Cómo usar un hornillo a presión de parafina



1. *Llenar el* **depósito** *de combustible (no más de las 3/4 partes)*
2. *Cerrar el* **tapón** *del depósito*
3. *Abrir la* **válvula del aire**
4. *Estirar el* **filtro** *para limpiarlo.*
5. *Pon el combustible de cebo en el* **platillo** *y préndelo*
6. *Cierra la* **válvula del aire** *cuando el combustible se haya consumido casi por completo*
7. *Utiliza la* **bomba de presión** *para bombear lentamente un par de veces; deberá salir una llama azul en el quemador. Entonces bombea más fuerte.*

Los hornillos a presión de parafina son los más baratos de utilizar, pero necesitan un tipo especial de combustible. El combustible de cebo se usa para calentar con rapidez el quemador, que debe estar lo suficientemente caliente como para vaporizar la parafina que se bombea desde el tanque.

Si bombeas demasiado fuerte al encenderlo, saldrá una llama amarilla sucia; esto significa que entra parafina líquida en el quemador antes de que se vaporice. Apágala inmediatamente abriendo la válvula, pon más combustible de cebo y vuelve a probar.

DEBES HACER.....

LE Y SIGUE LAS INSTRUCCIONES

ALEJA EL COMBUSTIBLE DEL HORNILLO

GUARDA LAS CERILLAS EN UNA CAJA DONDE NO ENTRE EL AGUA

LLEVA EL COMBUSTIBLE EN UNA BOTELLA DE PLASTICO

...Y NO DEBES

NO COCINES CERCA DE LA TIENDA, PUEDE QUEMARSE

NO DEJES DEPOSITOS DE GAS TIRADOS POR EL CAMPO O CERCA DEL FUEGO, PUEDEN EXPLOTAR

Fogatas en el campo

RECUERDA QUE DEBES PEDIR PERMISO AL DUEÑO DEL LUGAR ANTES DE ENCENDER FUEGO

DEBES.....

SITUARLO A 3 METROS DE LA TIENDA

APARTA LO QUE SE PUEDA PRENDER

RECOLECTA LEÑA ANTES DE EMPEZAR

ASEGURATE DE ESTAR PREPARADO PARA APAGAR

ASEGURATE DE APAGAR BIEN EL FUEGO

..... NO DEBES

NO LO SITUES CERCA DE LA TIENDA...

... NI CERCA DE ARBOLES O ARBUSTOS PUEDEN PRENDERSE

TAMPOCO SOBRE MONTONES DE PAJA O DE HOJAS DE LOS ARBOLES

NUNCA DEJES UN FUEGO ENCENDIDO

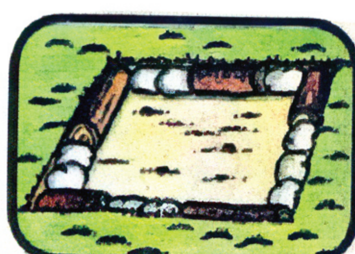
Preparar el terreno



Corta el césped. Cortado en piezas grandes.



Guarda los trozos boca abajo en un sitio húmedo y seco.



Pon piedras o troncos en el borde como protección.



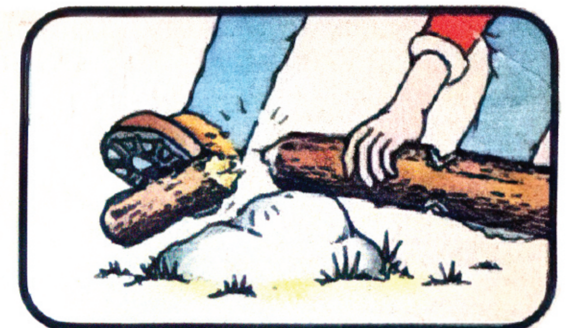
Cava un pequeño hoyo y rodéalo con piedras. No uses piedras de río, pueden explotar.



Haz una capa de piedras, tierra y ramas verdes, que no ardan con facilidad, luego haz el fuego.

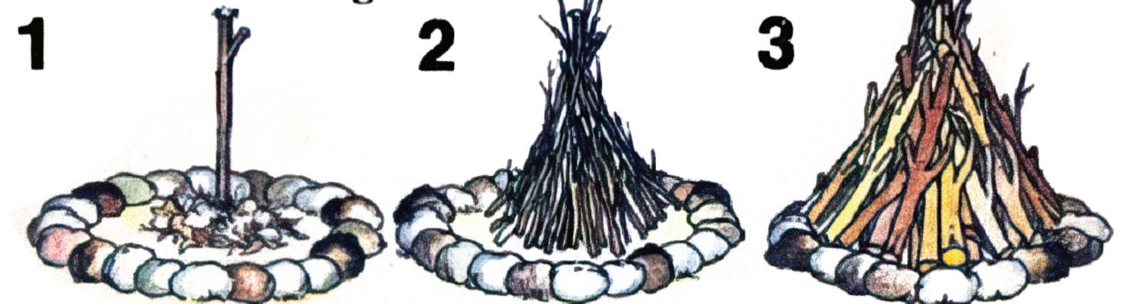


Busca ramas y troncos secos entre los arbustos y árboles, estas ramas no deben tener hojas y tienen que partirse con facilidad. Este tipo de madera arde con facilidad.

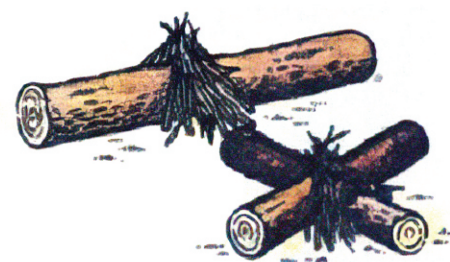


Si los troncos que recoges son demasiado largos, rómpelos como se muestra en el dibujo. Haz un corte por donde quieras partirlos con una navaja, luego golpéalos.

Construir una hoguera

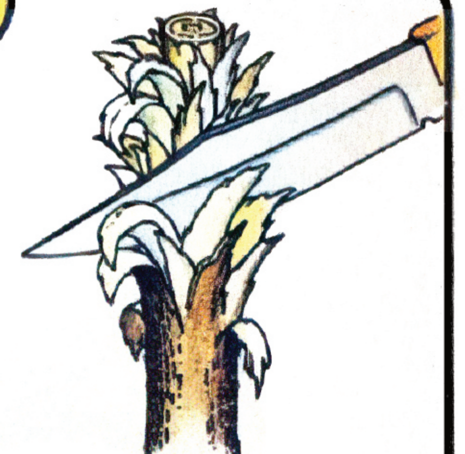


Empieza por clavar una rama en el centro del círculo de piedras, luego añade hierba seca, papel o corteza de árbol a su alrededor. A continuación construye una tienda con palos secos cada vez más largos.



Si tienes un tronco muy grande, construye la hoguera alrededor de su centro y ves metiendo los extremos cuando se vaya consumiendo el centro.

IDEA

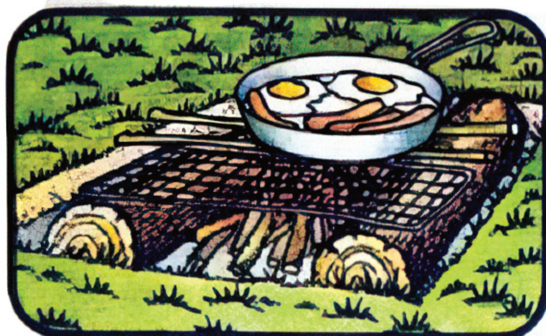


Si no tienes papel, corteza o hierba seca para el fuego, corta un palo seco como muestra el dibujo. Utilízalo como palo central.

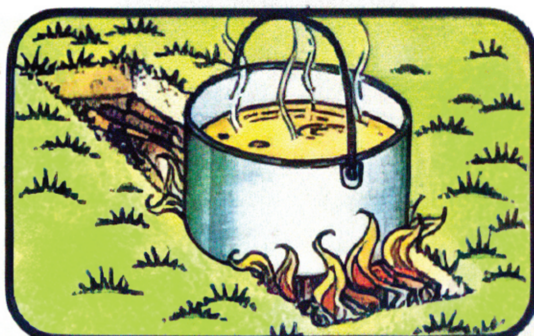
Cómo sujetar las sartenes

Una hoguera bien hecha es en la que los troncos del exterior van rodando paulatinamente hacia el interior de la hoguera. De esta manera la hoguera va siendo recargada.

Las hogueras que se construyan para cocinar no tienen que ser grandes. Las hogueras grandes consumen demasiada leña y son más difíciles de apagar al acabar.



Apoya dos barras de metal, o varias ramas verdes sobre dos troncos o piedras para sujetar la sartén. Coloca una rejilla de metal para hacer una barbacoa.



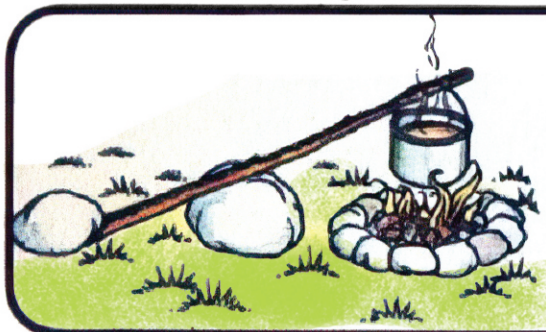
Cava una zanja para construir un fuego de trinchera y pon tu cacerola en un extremo. El hoyo deberá ser más profundo en un extremo (unos 20 cm).



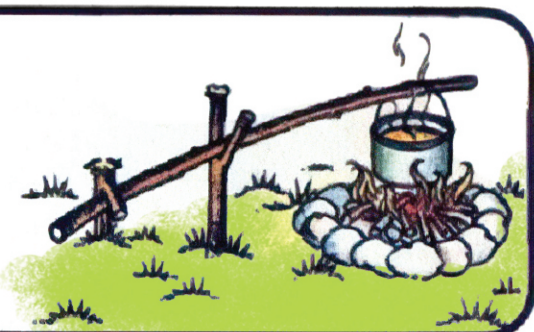
Cuelga una cazuela sobre el fuego en un palo mellado que esté sujetado por dos palos de tenedor, éstos clavados a ambos lados del fuego.



Construye un fuego alrededor de dos piedras planas en las que puedas apoyar la cazuela.



Cuelga una cazuela de un palo sujetado por piedras.



O sujeta el palo utilizando dos palos de tenedor.

Comida y conservación

Comerla el día en que se compra



La carne fresca y el pescado deben comerse en el mismo día en que se compren. Si compras comida congelada debes comerla el mismo día.

Comerla antes de que pase demasiado tiempo



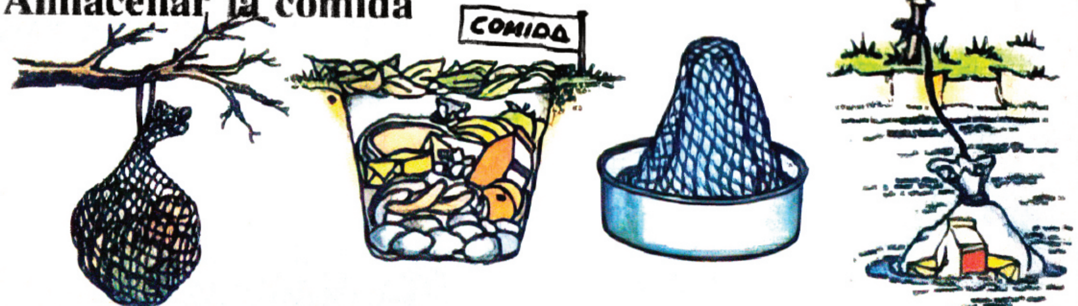
El bacón y otras carnes que contengan preservadores pueden conservarse durante más tiempo. También el queso, los huevos, la fruta...

Duran todo lo que quieras



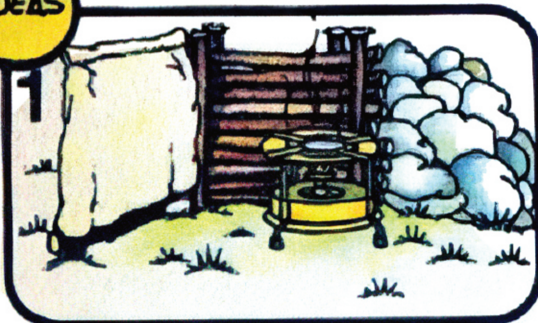
Muchos alimentos se pueden conservar indefinidamente. Debes llevar: harina, azúcar, cereales para el desayuno, té, café, calabaza, hierbas, sal, pimienta y aceite. También lleva todo lo que puedas de carne y pescado enlatados; comidas secas como el arroz, las pastas, lentejas, frutas y nueces y leche en polvo, paquetes de salsas y sopas, y también vegetales congelados y secos.

Almacenar la comida

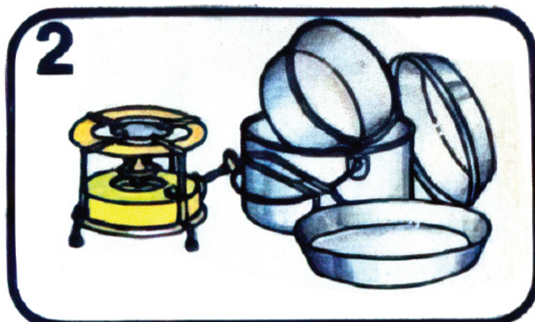


Prueba estos consejos para conservar la comida fresca y protegida de los insectos y animales. Guarda la fruta y los vegetales en una red colgada de un árbol. Cava un hoyo en la tierra para guardar cosas como el queso y las salchichas; cúbrelo con hojas y deja un signo para que nadie caiga en él. Coloca la leche dentro de un trapo húmedo.

Cocinando en un hornillo



El viento quita gran cantidad de calor. Haz un escudo de ramas o piedras para proteger tu hornillo.



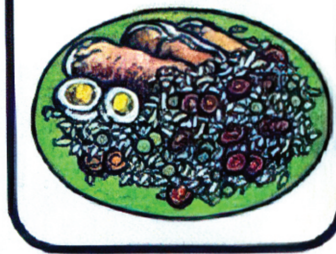
Antes de empezar a cocinar, decide cuál es el orden de preparar la comida. Recuerda que sólo tienes un hornillo, dos cazuelas y una sartén.



La carne y las verduras se cuecen más rápidamente si se cortan en trozos pequeños.



Empieza por cocer las verduras. Mantenlas calientes y cuando hayas terminado de cocinar la carne ya estarán cocidas.



Haz cantidades extras de verduras y arroz y cómelas al dia siguiente con una salsa.



Cuando el hornillo no esté utilizándose para cocinar, úsalo para calentar agua o para hacer bebidas calientes.

Esterilizar agua

Si no tienes agua de grifo, debes esterilizar la que tengas antes de usarla para beber o cocinar. Fíltrala a través de una tela o dos capas de nylon, luego hiérvela, pero entonces debes añadir otros productos para mejorar el sabor.

Comida alimenticia para dos personas

Esta página muestra cómo planear y cocinar una comida alimenticia para dos personas. El menú es: sopa, tallarines con salsa de tomate y pastel. Necesitarás:

Para la sopa: un paquete de medio litro de sopa.

Para el plato principal: 200 gramos de pasta; una lata de tomate, una cebolla, leche 3 cuch. de aceite, sal y pimienta.

Para el pastel: un huevo, 3 cuch. de harina, una jarra de leche, un poco de margarina, una pizca de sal, mermelada o limón y azúcar.



Pon una cazuela cubierta llena de agua.



Mezcla harina, sal y un huevo. Añade leche. Bátelo.



Usa un poco de agua caliente para hacer sopa en otra cazuela.



Corta una cebolla y abre la lata de tomate.



Hierve el agua caliente y añade la pasta y la sal.



Antes de que esté hecha quita la pasta y fríe cebolla.



Añade leche, tomate, sal y pimienta. Remuévelo.



Si la pasta está un poco dura al cortarla, cuécela más.



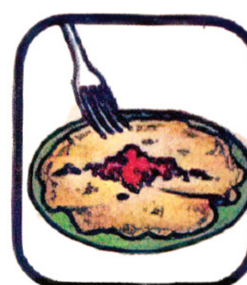
Quita el líquido de la pasta; añádele la salsa y sírvela.



Calienta un poco de margarina y añádele mantequilla.



Fríe la mezcla un minuto. Dale la vuelta.

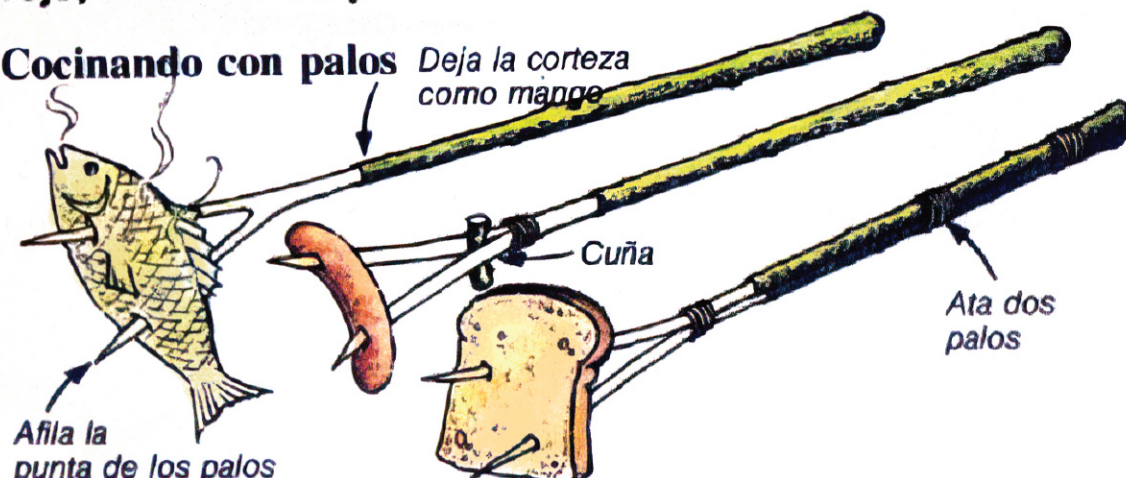


Cuando esté dorada añade jugo de limón y azúcar.

Cocinando en una hoguera

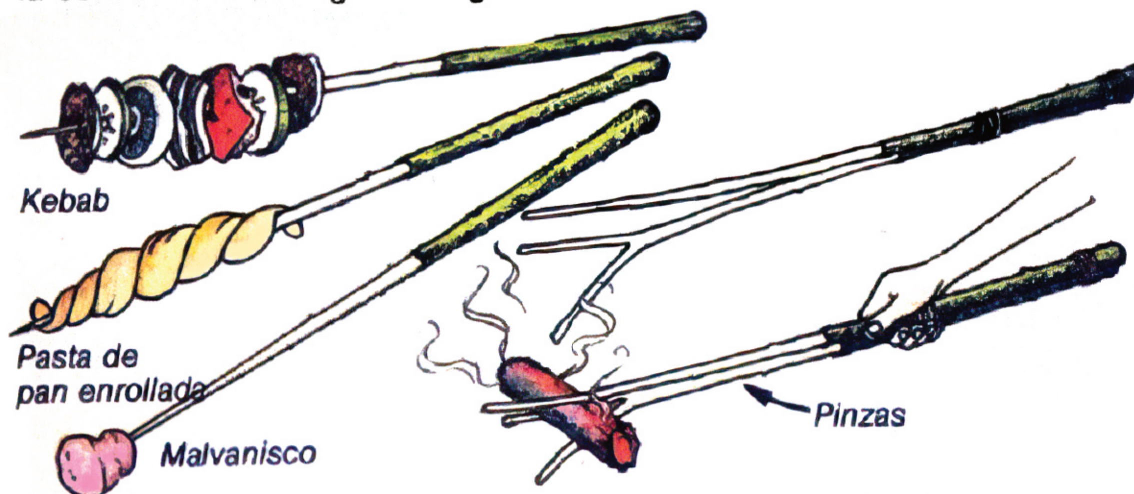
La comida que se cocina sobre una hoguera tiene un sabor especial. Tienes que esperar hasta que los maderos se quemen y se carbonicen con un color rojo, antes de empezar a cocinar; las llamas sólo queman y estropean la comida. Si vas a utilizar el fuego para hacer una parrilla, necesitarás ramas verdes para hacer utensilios de cocina.

Cocinando con palos



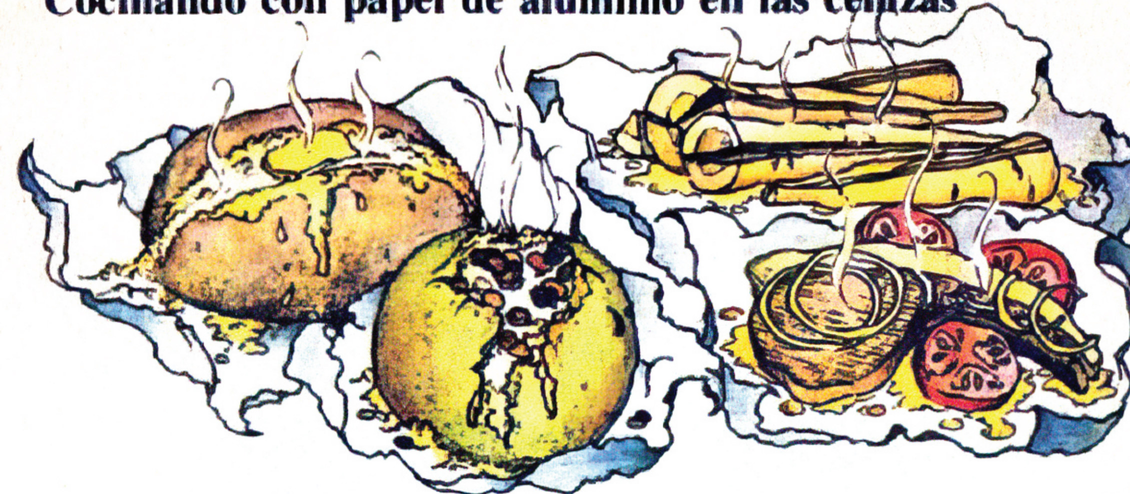
Fríe el pescado, las salchichas y el pan en ramas verdes, quitando la corteza de la punta Usa palos de tenedor para que la comida no se caiga al fuego.

Si no puedes encontrar un palo de tenedor, toma un palo grande y ábrelo por la parte de arriba, introduciendo una cuña entre las dos partes.



El kebab, los malvaniscos y el pan enrollado pueden hacerse con palos rectos. Haz una masa de pan añadiendo agua a una cazuela con harina. Tuéstala sobre un palo. Rellénalo con mermelada para comerla. Las pinzas son muy útiles para colocar maderos que estén ardiendo y como agarraderas.

Cocinando con papel de aluminio en las cenizas



Patatas sin pelar: envuelve las patatas en papel de aluminio y mantenlas entre media hora y una hóra enterradas en cenizas.
Manźanas: quita el corazón y rellena el centro con grosella y y entiérrales 25 a 45 minutos.

Zanahorias: envuélvelas en aluminio después de untarlas de mantequilla. Tenlas en el fuego entre 30 y 40 minutos.
Filetes y chuletas: se envuelven en aluminio con tomate, champiñón y sal. Entiérralo en cenizas 30 min.

Otros métodos



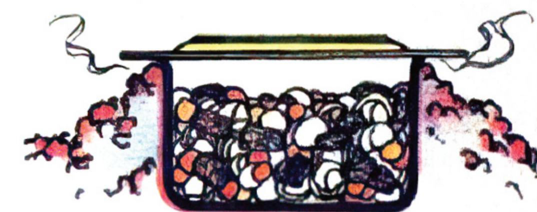
Calienta una piedra lisa hasta que esté casi al rojo vivo. Echa un poco de aceite y utilízala para hacer la carne.



Haz una barbacoa sujetando una rejilla de metal con dos troncos sobre carbón al rojo. Empapa la rejilla con aceite.



Para hacer un huevo, hazle un agujero y ponlo sobre las cenizas 10 min., o corta media naranja, vaciala y fríe el huevo.



Haz un estofado la noche anterior en una cazuela metida en cenizas al rojo. Hiérvelo al día siguiente antes de comerlo.

Limpiando después de comer

Después de comer, cierra todos los botes que contengan comida y vuélvelos a guardar en su sitio para que sepas dónde encontrarlos. Tira la basura como se muestra en la página 26, para que no atraiga a los insectos o se convierta en un peligro para los animales.



Limpia el plato con pan al acabar de comer. Te llenará si todavía tienes hambre, y facilitará el lavado.



Los platos son más difíciles de limpiar si se deja pasar demasiado tiempo. Hacerlo nada más terminar.



Necesitarás los siguientes utensilios para limpiar, si tu sartén es de las que les quedan rastros de comida pegados, no utilices el estropajo. Puedes encontrar el detergente en polvo más cómodo que el líquido.



Seca todo con un paño. Empieza por los platos para que puedas ir amontonando todas las cosas encima.



Cuando termines, cuelga los paños para que se sequen y guarda cada cosa en su sitio para que luego la encuentres.

Cómo apagar un fuego



Utiliza el agua de limpiar los platos para apagarlo. Esparce el agua sobre el fuego.



Luego con un palo verde, esparce las cenizas incandescentes.

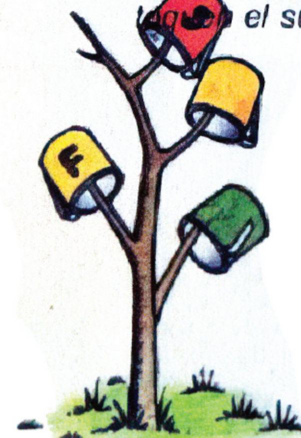


Esparce más agua, y no te vayas hasta que estés seguro de que está apagado.

Cosas para hacer



Escurreplatos como éste se hace con algunos palos rectos. Los palos verticales tienen que estar afilados para que puedan clavarse en el suelo.



Las tazas pueden colocarse en palos. Escoge uno resistente con muchas ramificaciones y clávalo firmemente en el suelo.



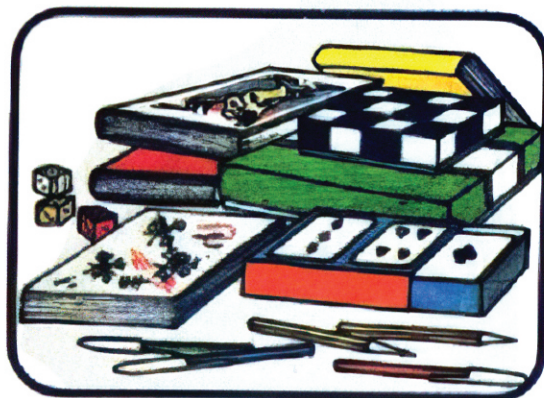
Frota en el exterior de las cacerolas con jabón antes de utilizarlas para cocinar. Facilitará el lavado al acabar.

Cosas para hacer



Cuando vas de camping es muy interesante hacer un diario. Pasarás unas horas agradables viéndolo al cabo de los años. Un pequeño cuaderno de pastas duras es lo más indicado. Acostúmbrate a escribir cada noche y a hacer esquemas. Apunta la temperatura, lo que has comido, a dónde has ido y cómo. Cualquier cosa que aprendas, o cualquier cosa que quieras averiguar anótala también.

Durante el mal tiempo

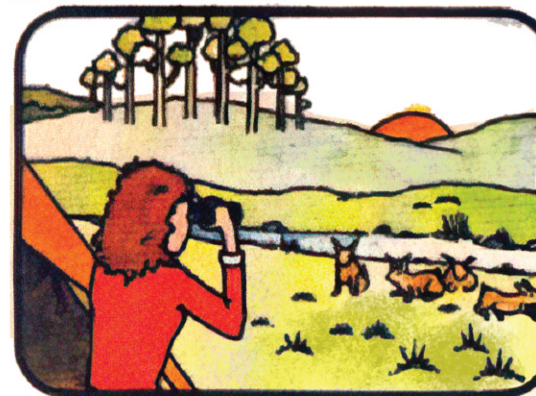


Debes llevar cartas, un juego de ajedrez o de damas pequeño, dados, libros, lápices, colores y papel.

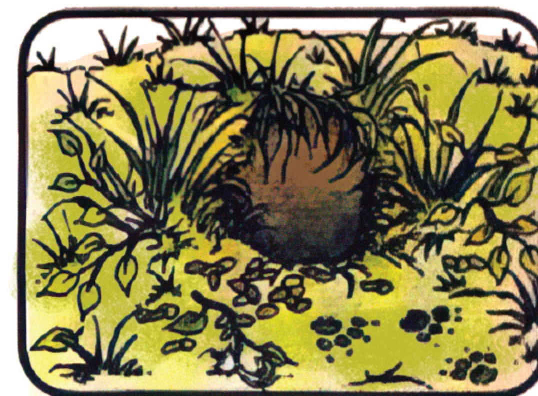


También debes usar este tiempo para reparar el equipo o la ropa. Y si te sobra tiempo prueba a fabricar utensilios.

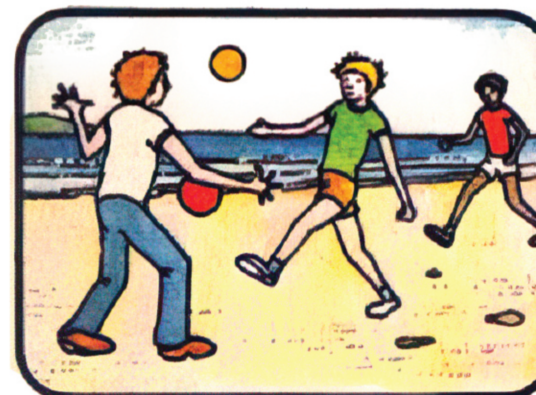
Durante el día



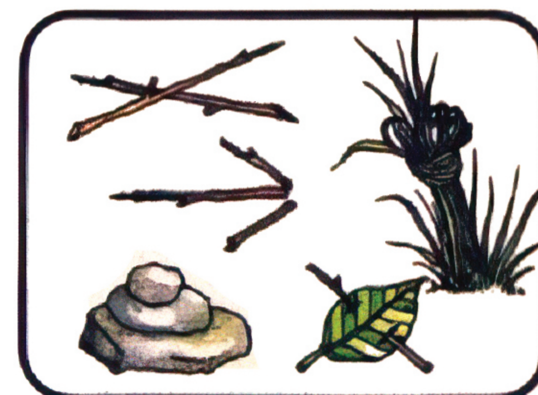
Levántate temprano para ver el amanecer. Verás más animales sobre todo cerca de los ríos, ya que van a beber.



Busca huellas de animales y signos como madrigueras. Recoge conchas u hojas pero no arranques flores.



Si te cansas de juegos como el fútbol, prueba a hacer competiciones de quién tira la piedra más lejos mar adentro.



Probar las persecuciones; que alguien salga 20 minutos antes y vaya dejando pistas como las de arriba.

Por la noche



Da un paseo nocturno. Si vas en silencio oirás los ruidos de los animales que actúan de noche. Fíjate en las estrellas.



Sentaos alrededor de una hoguera, cantar, contad historias. Planear lo que haréis al día siguiente

Recogiendo

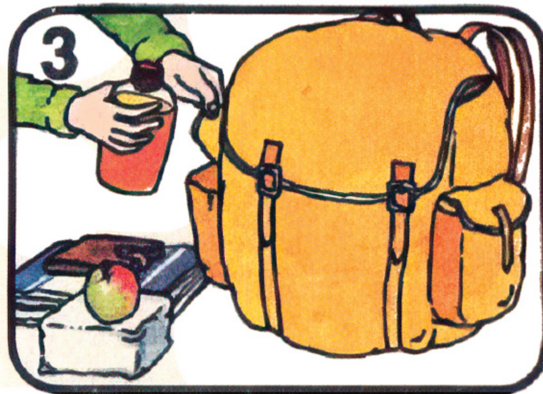
Cuando debas volver a casa o acampar en otro lugar, deberás empaquetar, desmontar las tiendas y dejar el lugar como estaba antes. Lo mejor es ir en un orden, primero empaquetar y para acabar desmontar la tienda.



Después de la última comida, limpia y prepara la comida y las bebidas para el viaje. Limpia también el hornillo.



Sitúa todas tus cosas en el exterior de la tienda, o dentro si llueve. Comprueba con tu lista que tienes todo.



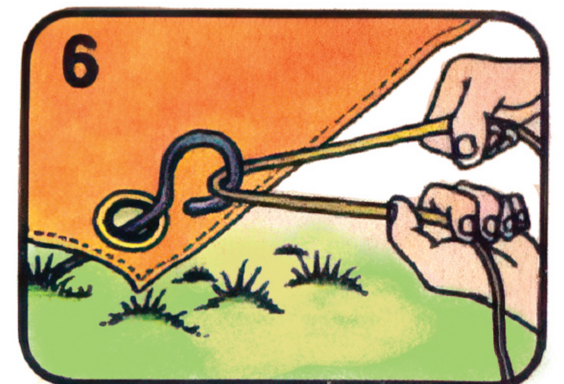
Guarda todo. Pon el dinero, los billetes, los mapas, la comida, las bebidas y una chaqueta en la parte superior del macuto.



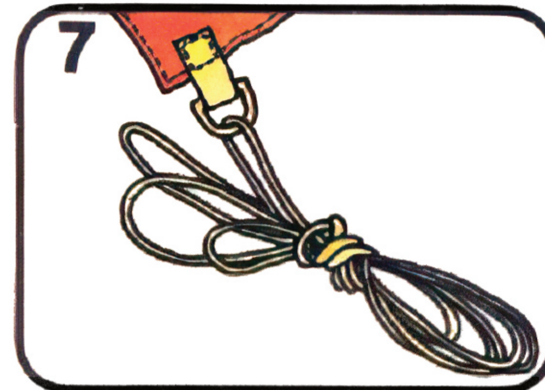
Recoge los desperdicios y quémalos o ponlos en la basura. Si no puedes hacer ninguna de estas cosas, entiérralos o llévatelos. Rellena cualquier hoyo que hayas hecho para el fuego o como water. Si cortaste un trozo de césped, vuélvelo a poner y riégalo con abundante agua.



Limpia la tienda, luego desmóntala siguiendo a la inversa el orden que seguiste para montarla.



Asegúrate de quitar todas las piquetas. En terreno duro necesitarás un trozo de cuerda para quitarlas (ver pág. 53).



Dobla los vientos cuidadosamente y ata cada uno por separado.



Dobla la tienda con la parte del suelo hacia fuera para ir sacudiéndola. Dobla luego el resto de la tienda y ponlo sobre la otra parte. Desmonta los palos y enrolla la tienda a su alrededor.



Siempre deja la zona como la encontraste. Da un último vistazo para asegurarte de que no se te olvida nada; te sorprenderá lo a menudo que se dejan cosas olvidadas.

Llegada a casa

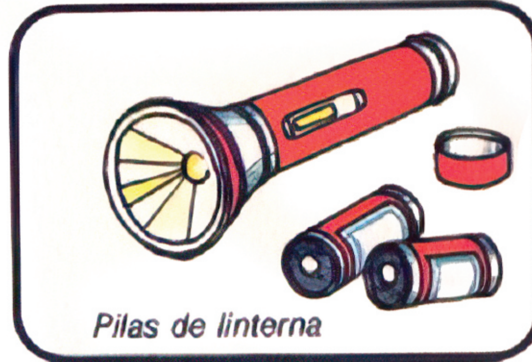
Cuando hayas llegado a casa revisa lo antes posible todo tu equipo y ropa. Cuando deshagas las maletas pon todo lo que no hayas utilizado en un montón diferente. señala en una lista lo que no necesitarás la próxima vez.



Lava o airea tu saco de dormir y guárdalo ligeramente doblado. Asegúrate de lavar todos tus trajes y la funda del saco si la has utilizado.



Limpia tus zapatos y tus botas. Cepíllalos y ponlos crema para botas o frotándolos con un paño viejo.



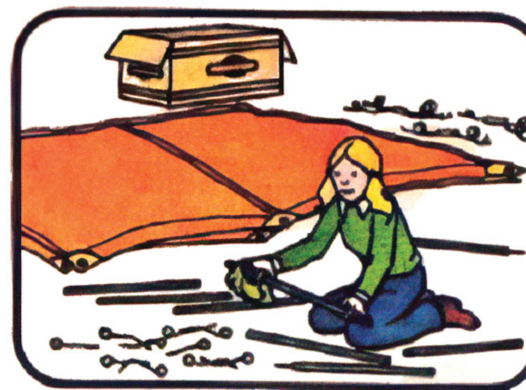
Si no vas a utilizar la linterna en casa, saca las pilas antes de guardarla para que no se vayan gastando.



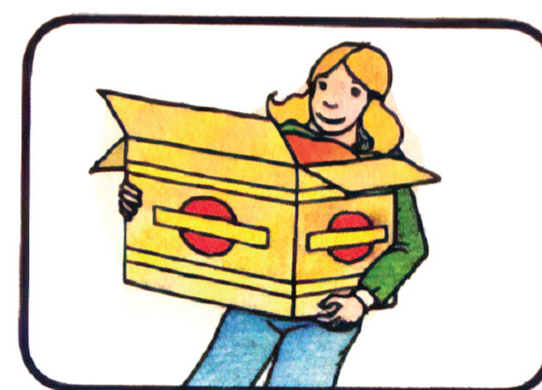
Si has usado un hornillo, asegúrate de que no le quedá combustible, luego límpialo. Revísalo para ver si hay piezas oxidadas y cámbialas.



Si tienes un colchón de aire asegúrate de que no se ha rajado sumergiéndolo en la bañera. Busca si hay burbujas, indican rotura.

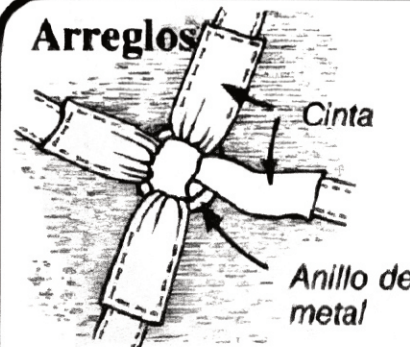


Airea tu tienda para que quede bien seca. Engrasa la punta de los palos con un paño con grasa y limpia las piquetas poniendo rectas las que estén torcidas.

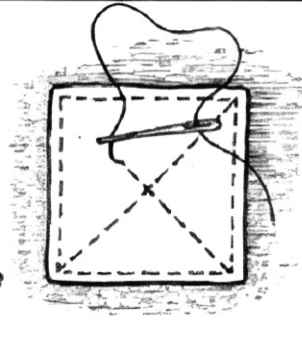


Cuando hayas acabado de limpiar y arreglar el equipo, guárdalo en una caja y ponlo en un sitio seco. Así podrás encontrarlo fácilmente.

Arreglos



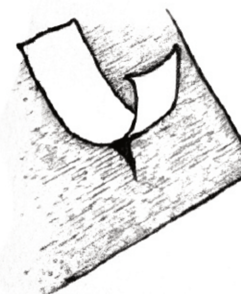
Arregla las roturas de la tela de alrededor del orificio del palo, cosiendo cintas a ambos lados.



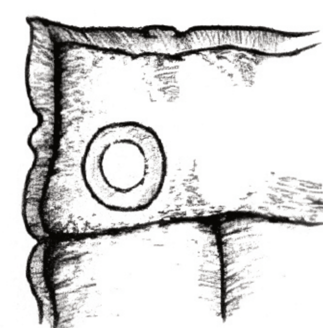
Arregla las roturas que haya en las paredes de la tienda, cosiendo parches de lona más grandes.



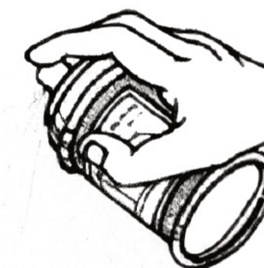
Si se ha roto un enganche pon un parche y cose una cinta con un anillo en forma de D.



Si hay un agujero en el suelo de la tienda arréglalo por debajo con un trozo de cinta adhexiva.



Los parches de bicicleta también son útiles para arreglar los agujeros de los colchones.



Si usas mucho la tienda cada año debes impermeabilizarla con un spray especial.

Clima

El lugar que escojas para acampar, la comida que comas y la manera en que la guardes, las ropas que uses y lo que hagas cada día dependerá de la temperatura. Estas páginas muestran algunos consejos.

Clima cálido

Si hace mucho calor puedes dormir al aire libre. Estarás más cómodo en una hamaca.

Pon la tienda en la sombra. Si es posible en un lugar donde le dé el aire; mantén las puertas abiertas.

Si hace mucho calor llévate tabletas de sal. También debes llevar una crema para las quemaduras del sol.

Mantener la comida fresca en lugares de temperatura cálida es mucho más difícil. Si hay un arroyo cerca úsalo como despensa (ver página 37).

Clima húmedo

Las tiendas que no tienen techo doble rezuman si se las toca desde el interior. Puedes cortar la gotera poniendo cera de vela en el exterior.

Ponla en el lugar más alto para que el agua no fluya hacia la tienda sino al contrario.

Utiliza sandalias y pantalones de deporte en lugar de zapatos, calcetines y pantalones largos.

Guarda todo tu equipo en bolsas de plástico, para que aunque se filtre el agua a la tienda el equipo no se moje.

Si tu tienda no tiene puesta la lona de suelo es aconsejable extenderla desde la puerta.

Si llueve tanto que el agua empieza a acumularse debajo de la tienda, cava una zanja alrededor de tres lados para que el agua se deposite en ellas. Luego tápala.

Clima frío

Sitúa la tienda en un lugar protegido de los vientos. Cierra puerta y ventana.

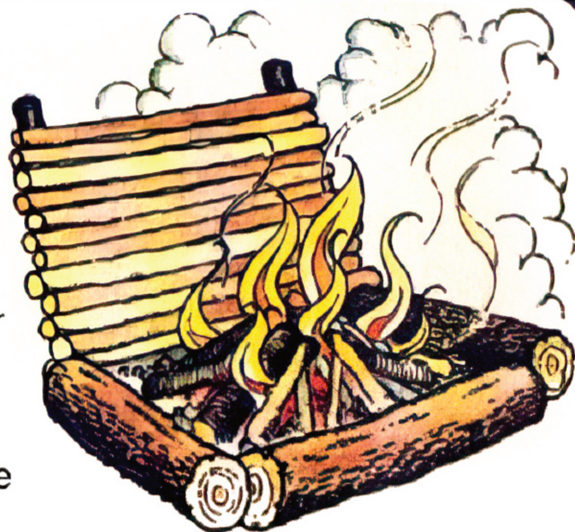
Durante el clima extremadamente frío, utiliza la funda de los sacos llena de hojas y paja, como un colchón o para cubrirte.

Es un remedio muy fácil y eficaz, tanto para el confort como para evitar el frío.

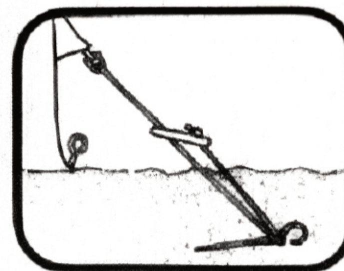
Mantente caliente durante las noches poniéndote más ropa. Calcetines, ropa interior, un sueter o incluso un gorro.

Cómo recoger el calor

Si hace mucho frío, abre la tienda y construye un aparato como el del dibujo a un metro de la puerta. Este tipo de fuego está construido con una barrera detrás para que el calor se dirija en una sola dirección. La barrera suele ser una pequeña pared de troncos. Ver página 36 para ver cómo se hace un fuego seguro.



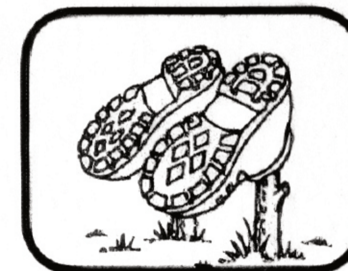
Consejos especiales



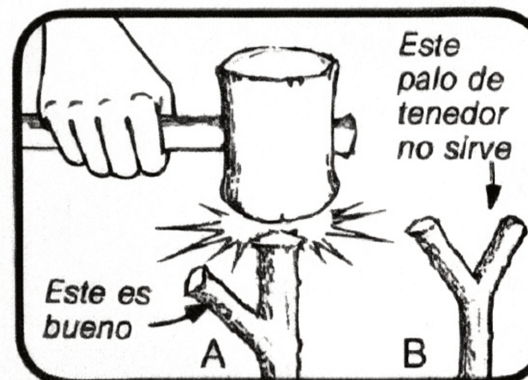
Si tienes que situar tu tienda en tierra suelta, entierra las piquetas tan profundo como sea posible.



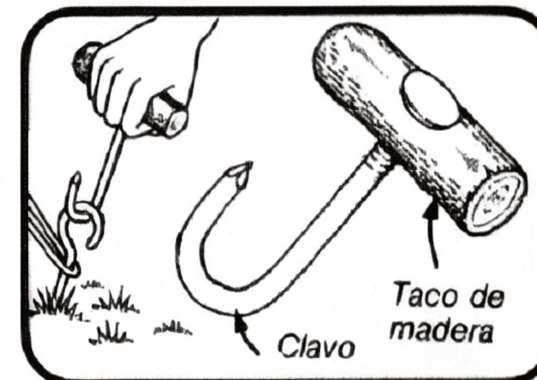
Las piquetas son muy fáciles de hacer. Busca un palo de tenedor y afila uno de los lados para que se pueda clavar.



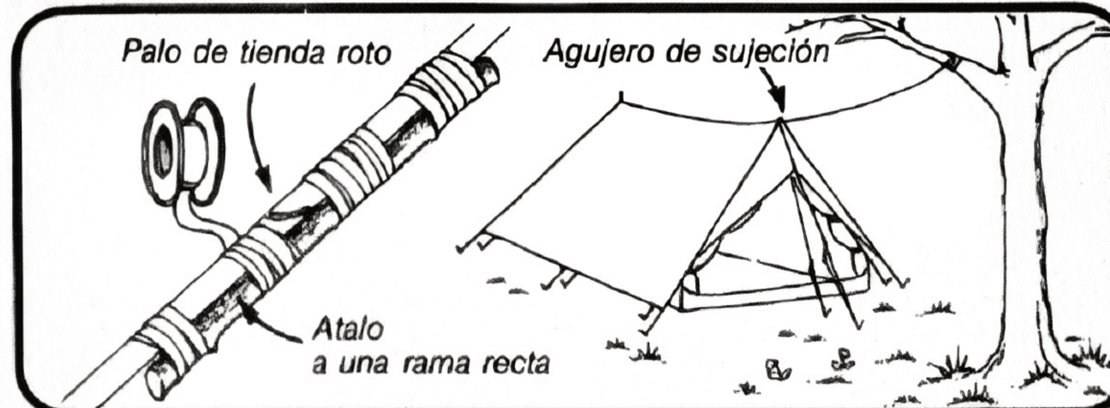
Es recomendable dejar las botas fuera de la tienda para que se aireen. Ponlas boca abajo sobre palos.



Cuando utilices palos de tenedor, escoge los que sean como A, para que puedas clavar en el suelo con facilidad. Los que sean como B no servirán.



Construye un quitaclavos con un trozo de madera, un taco con un clavo es lo ideal. Haz un agujero en el taco e introduce el clavo, luego dóblalo.



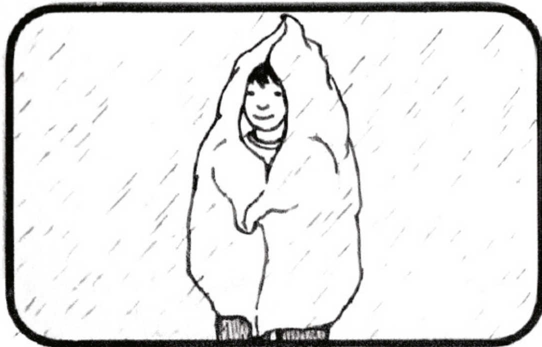
Si se rompe un palo de tienda, átalo a una rama recta con una cuerda o esparadrapo. O utiliza una cuerda para colgar la tienda de un árbol, mete un extremo de la cuerda según se ve claramente en la figura.



Te puede ser útil coser un bolsillo en la pared de la tienda para guardar unas gafas, un reloj o una linterna y tenerlos a mano. Deberías hacerlo con un material parecido al de la tienda.



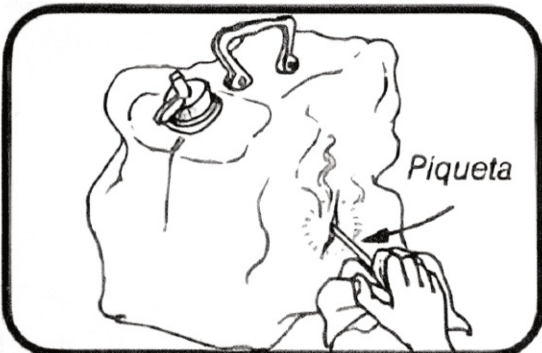
Usa una bolsa grande de la compra para llevar agua. Primero revisa la bolsa para asegurarte de que no perderá agua debido a roturas. Nunca la llenes por encima de la mitad.



Si llueve y no llevas un impermeable puedes utilizar una bolsa de poliéster. Haz un agujero en un lado por la parte de abajo, cuando te la pongas sitúa el agujero delante.



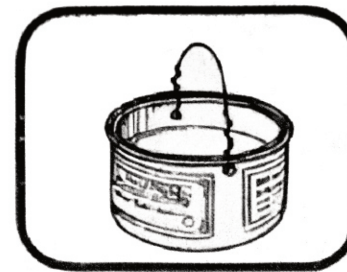
Llévate una funda de almohada para hacerte una almohada. Puedes llenarla de ropa que no utilices, como jerseys o nikis o cualquier otra cosa que encuentres como hojas, hierba.



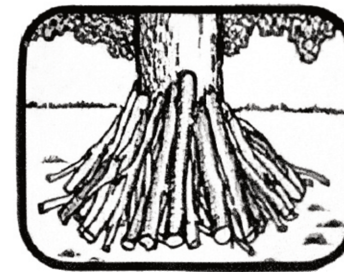
Puedes cerrar algún agujero que se te haya hecho en una bolsa. Calienta la piqueta y cuando esté lo suficientemente caliente toca la parte del agujero para que el plástico se derrita.



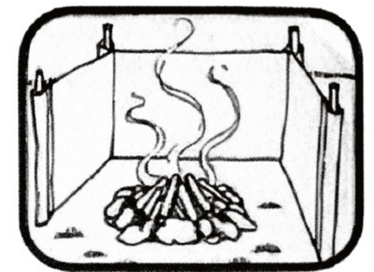
Si no tienes cerillas y el día es soleado, puedes utilizar una lupa para encender fuego. Sostenla en un ángulo de manera que recoja los rayos de sol y los dirija hacia el papel.



Puedes construir una cazuela con una lata grande. Haz dos agujeros en el extremo y pasa un alambre por él para que haga de mango.



Si recoges madera para un fuego sitúala apoyada en un árbol o arbusto. Si llueve la madera seguirá seca.



Constrúyete un protector de viento para cocinar, con cuatro radios de bicicleta o cañas de azúcar y una tela de un metro. Ver pág. 38.

Equipo de emergencia

Comida: frutos secos, nueces y glucosa.

Hilo y aguja para reparar la tienda o ropa.

Tijeras pequeñas de botiquín.

Alambre de cobre para hacer artilugios.

Rollo de esparadrapo para primeros auxilios.

Dinero para emergencias.

Gasas para las heridas.

Botella plástica con alcohol.

Pilas y bombillas.

Cuerda para colgar la ropa o para hacer vientos.

Pinzas para sacarse astillas.

Bolsas de plástico para la basura, y para guardar cosas.

Navaja: a ser posible de acero inoxidable.

Brújula

Cerillas en una latita.

Punzones y arandelas (sólo si usas un hornillo a presión de parafina).

Los impermeables son siempre útiles.

Detalles personales como el nombre, la dirección, el número de teléfono y datos médicos.

Recetas

csop = cuchara sopera, cte = cuchara de té

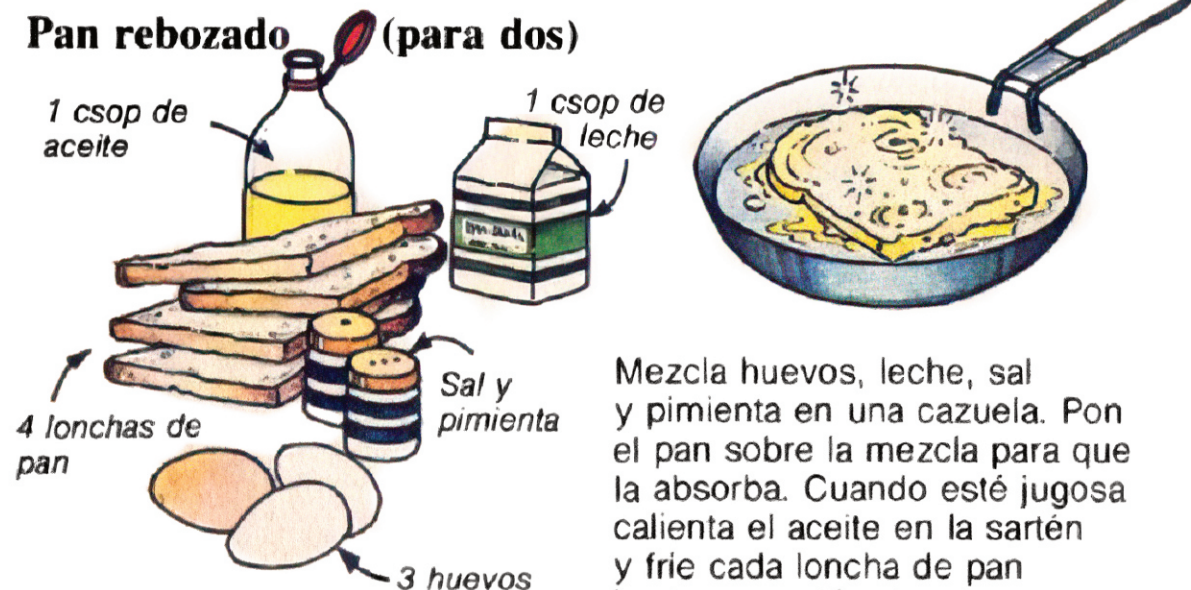
Desayuno: cereal o compota; huevos fritos, cocidos o en tortilla con bacón y tomate; pan frito o pan rebozado; salmón ahumado; salchichas. Almuerzo: ensalada, sandwiches con queso, salchicha, paté, huevo cocido, judías, carne fría, sardinas o atún. Cena: sopa; arroz con salsa, tortilla con un añadido de albóndigas de patata en sopa, Rissotto, keba, pasta con salsa, ensalada de arroz, hamburguesas, fruta o dulces.

Compota



Mezcla las avellanas para la compota, pasas y azúcar en un recipiente. Añade leche mientras lo remueves y estará listo para comer. Prueba a añadir rodajas de manzana.

Pan rebozado (para dos)



Mezcla huevos, leche, sal y pimienta en una cazuela. Pon el pan sobre la mezcla para que la absorba. Cuando esté jugosa calienta el aceite en la sartén y frie cada loncha de pan hasta que estén doradas.

Tortilla (para dos)



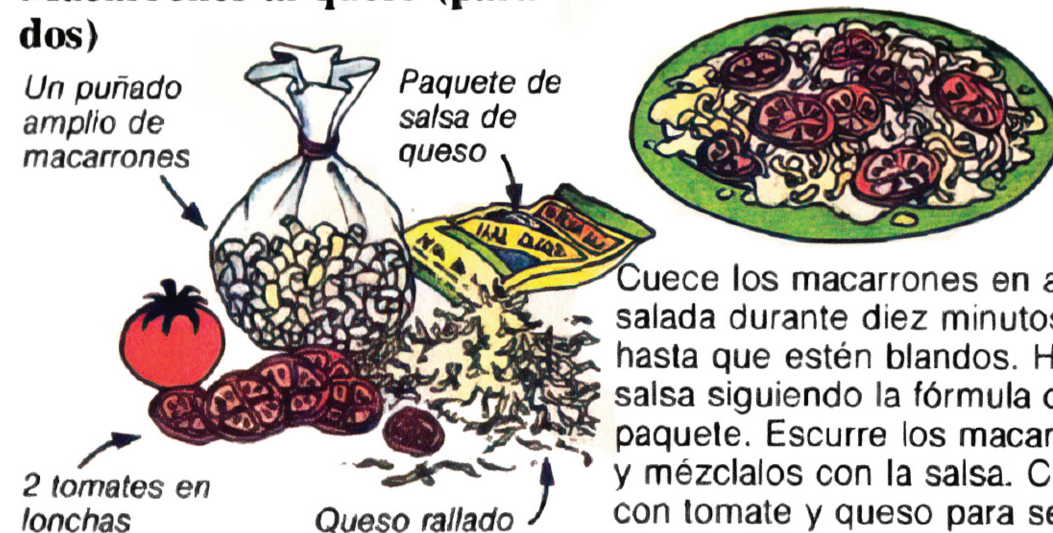
Mezcla los huevos, leche, sal y pimienta en un tazón con un tenedor. Calienta el aceite en la sartén, echa la mitad de la mezcla y fríela hasta que esté hecha. Dóblala para servir con mermelada, queso, champiñón o cualquier vegetal.

Hamburguesas (para dos)



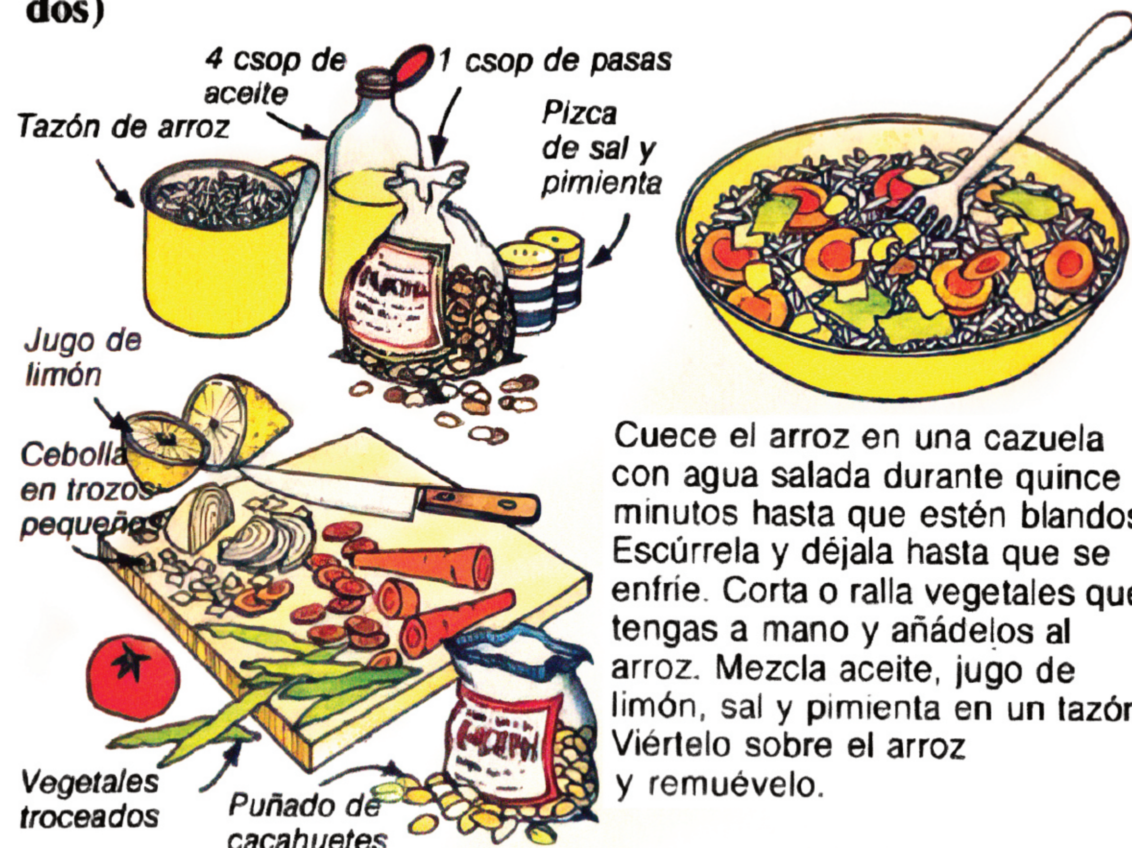
Bate el huevo en un plato y añádele el pan para que se humedezca. Corta la cebolla, mézclala con la carne, sal, pimienta y con el pan. Divide la mezcla en dos, ponlas con forma de bolas y aplástalas. Frie las hamburguesas alrededor de 10 minutos por cada lado.

Macarrones al queso (para dos)



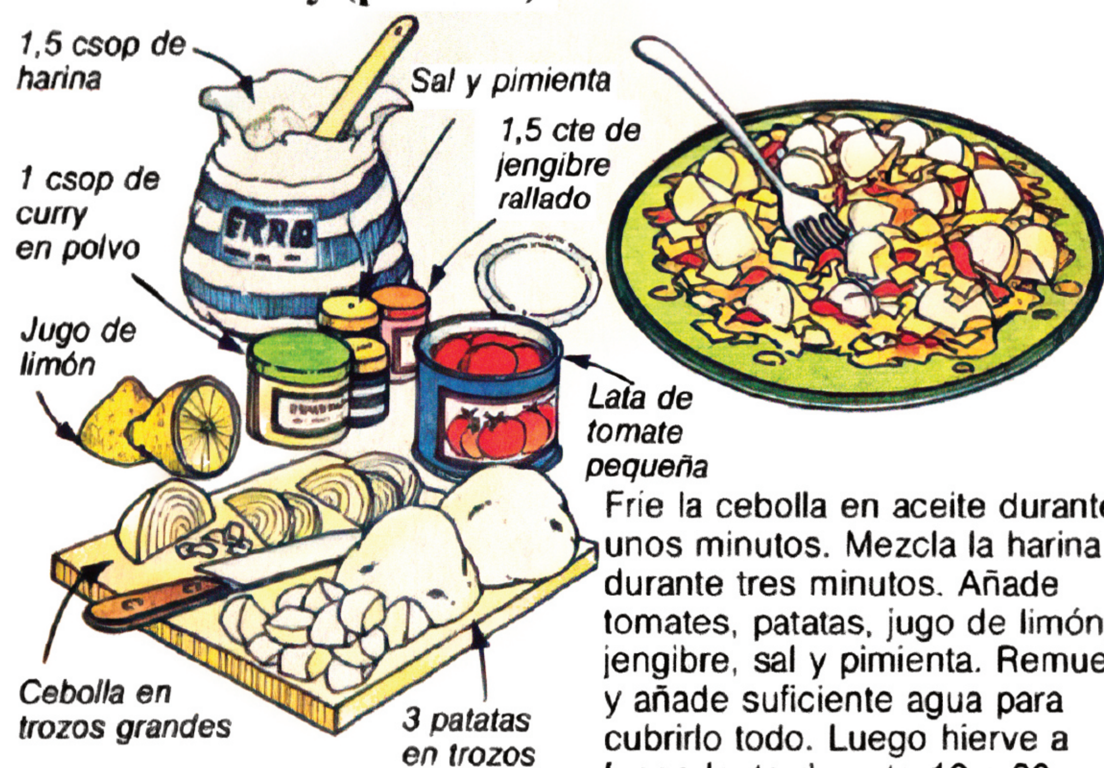
Cuece los macarrones en agua salada durante diez minutos, hasta que estén blandos. Haz la salsa siguiendo la fórmula del paquete. Escurre los macarrones y mézclalos con la salsa. Cúbrelo con tomate y queso para servirlo.

Ensalada de arroz (para dos)



Cuece el arroz en una cazuela con agua salada durante quince minutos hasta que estén blandos. Escúrrela y déjala hasta que se enfríe. Corta o ralla vegetales que tengas a mano y añádelos al arroz. Mezcla aceite, jugo de limón, sal y pimienta en un tazón. Viértelo sobre el arroz y remuévelo.

Patatas al curry (para dos)



Frie la cebolla en aceite durante unos minutos. Mezcla la harina durante tres minutos. Añade tomates, patatas, jugo de limón, jengibre, sal y pimienta. Remueve y añade suficiente agua para cubrirlo todo. Luego hierve a fuego lento durante 12 a 20 minutos hasta que las patatas estén blandas.

Sopa instantánea (para dos)

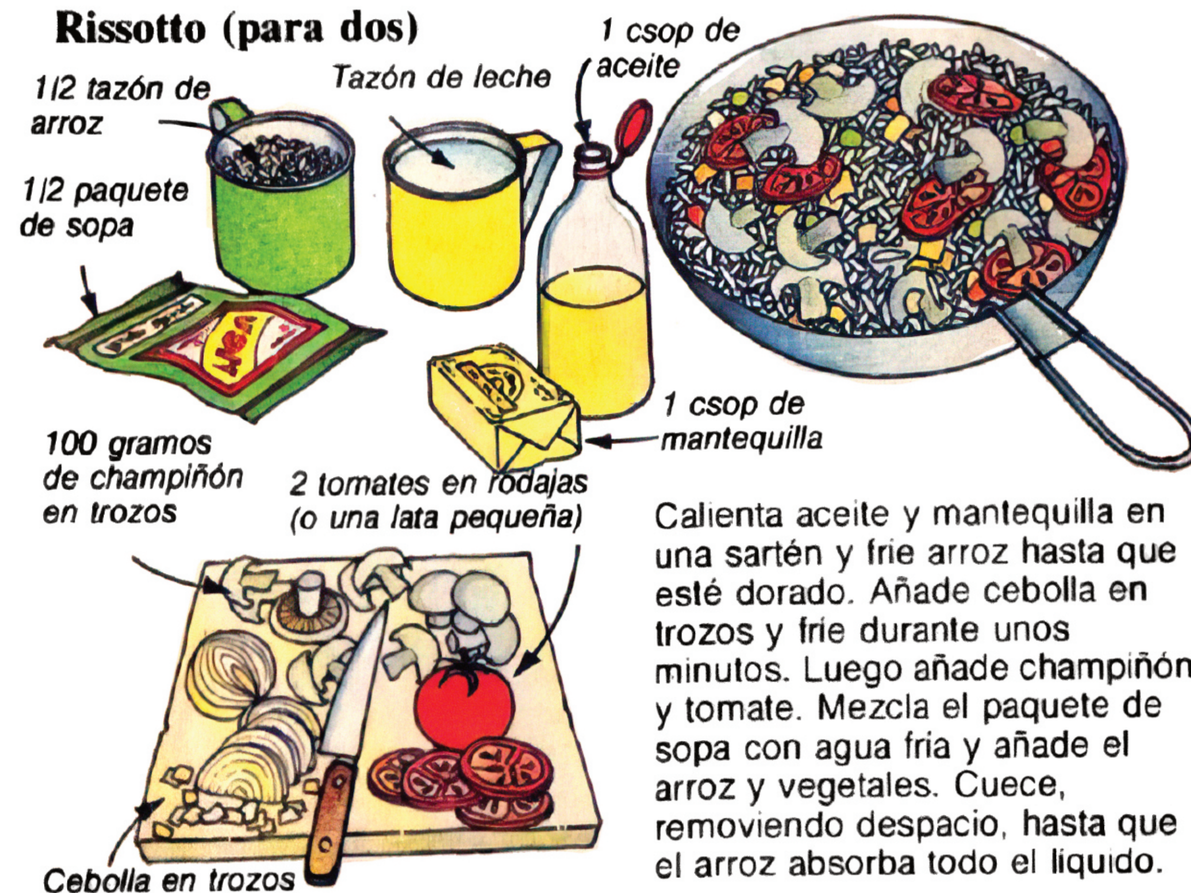


Bolas de patata



Haz primero la sopa de vegetales, siguiendo las instrucciones del paquete. Añade la carne y los vegetales y cuécelo todo junto. Para hacer las bolas, primero cuece las patatas hasta que tengas una pasta espesa. Ponla en forma de bolas y añádelas a la sopa. Cuécelas durante diez minutos.

Rissotto (para dos)



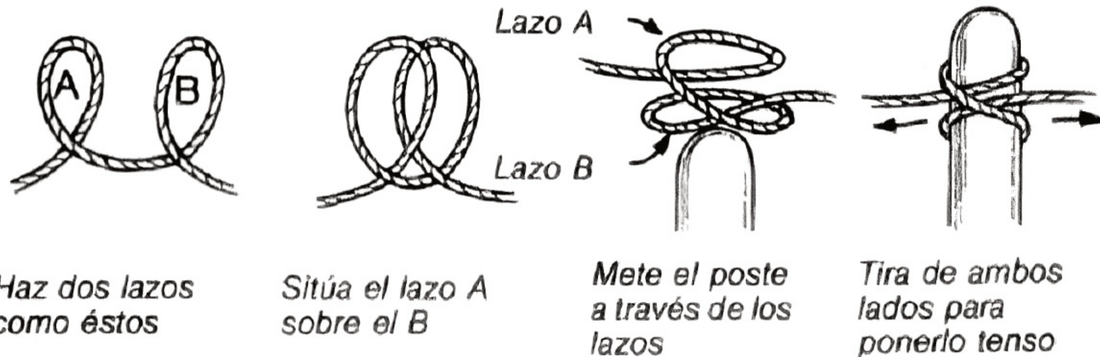
Calienta aceite y mantequilla en una sartén y frie arroz hasta que esté dorado. Añade cebolla en trozos y frie durante unos minutos. Luego añade champiñón y tomate. Mezcla el paquete de sopa con agua fria y añade el arroz y vegetales. Cuece, removiendo despacio, hasta que el arroz absorba todo el liquido.

Nudos

Hay gran variedad de nudos, diseñados para todos los propósitos. Estas páginas muestran algunos de los muchos que existen. Estos nudos te serán útiles al acampar, ya sea al arreglar cosas o al hacer diversos artilugios.

Vuelta de ballestrinque

Este es un buen nudo para atar algo a un poste



Haz dos lazos como éstos

Sitúa el lazo A sobre el B

Mete el poste a través de los lazos

Tira de ambos lados para ponerlo tenso

Nudo con cuerdas de distinto grosor

Utiliza este nudo para atar dos cuerdas de distinto grosor.



Nudo de soporte

Esta es la mejor manera de llevar un cubo sin asas.



Sitúa el cubo sobre la cuerda.

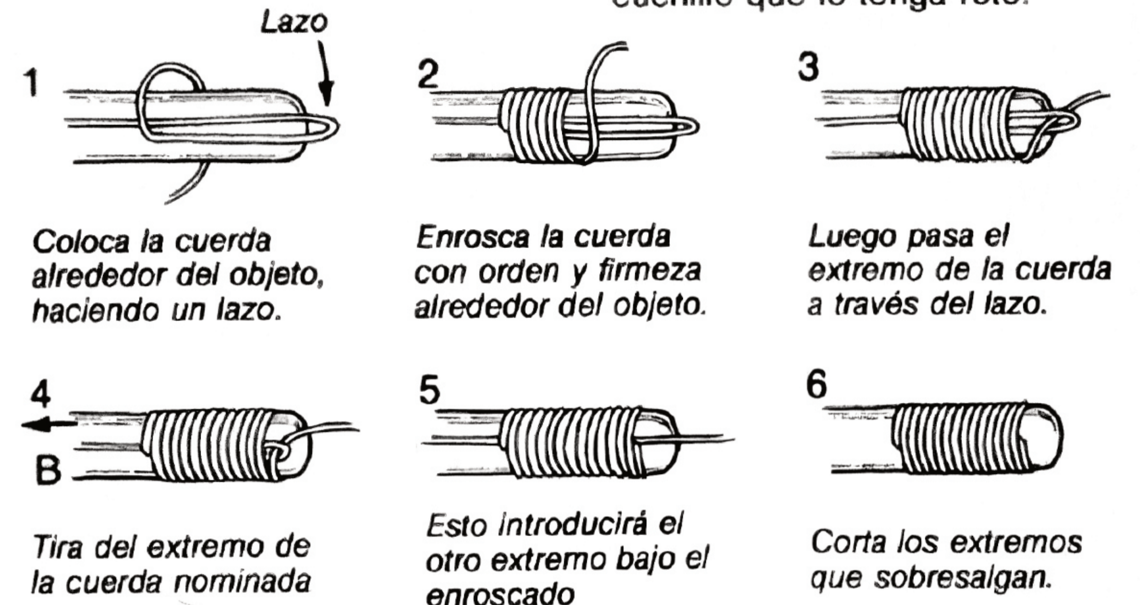
Ata los extremos de la cuerda en la parte superior.

Abre el nudo y deslízalo hacia los bordes del cubo.

Pon la cuerda alrededor del cubo tirante y ata los extremos.

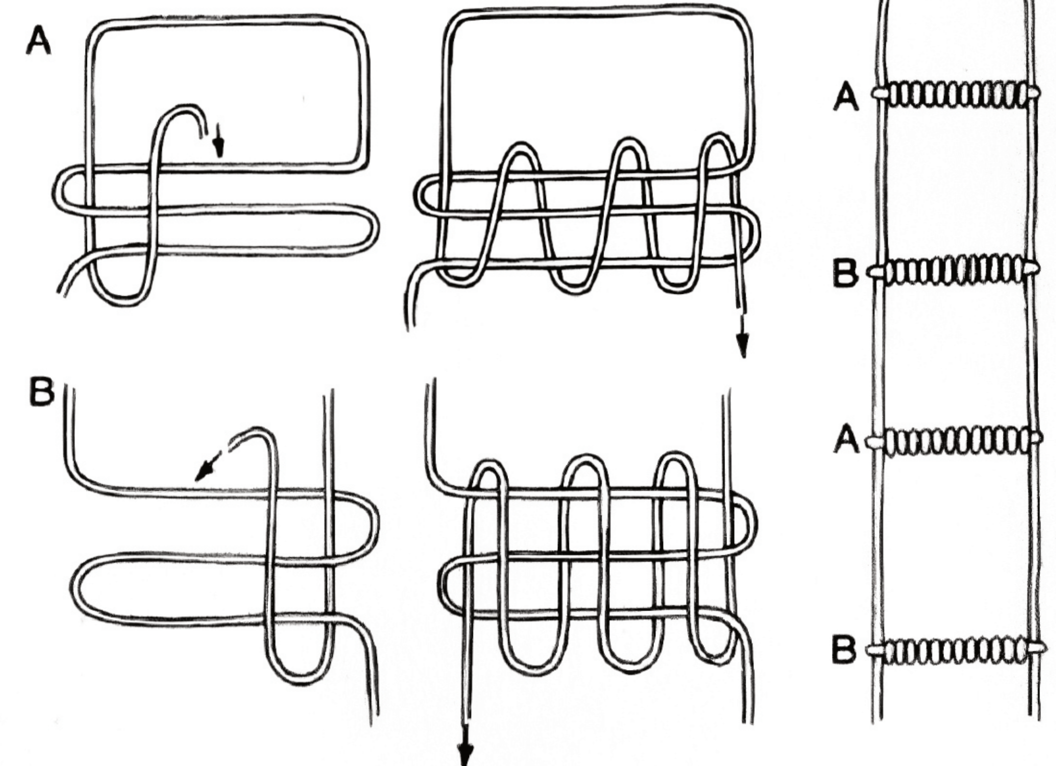
Cuerda enroscada

Esto se usa para unir cosas con firmeza. Puedes utilizarlo para hacer un mango a un cuchillo que lo tenga roto.



1. *Coloca la cuerda alrededor del objeto, haciendo un lazo.*
2. *Enrosca la cuerda con orden y firmeza alrededor del objeto.*
3. *Luego pasa el extremo de la cuerda a través del lazo.*
4. *Tira del extremo de la cuerda nominada*
5. *Esto introducirá el otro extremo bajo el enroscado*
6. *Corta los extremos que sobresalgan.*

Cómo hacer una escalera de cuerda



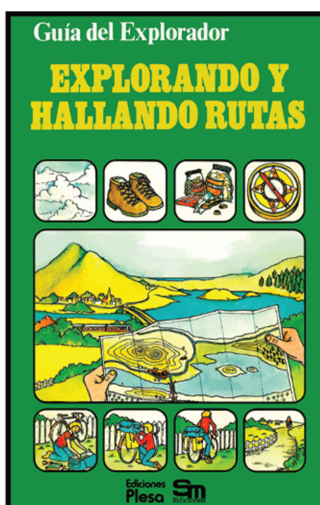
Indice

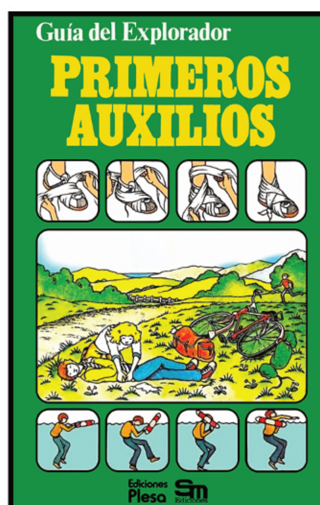
Guía del Explorador

Esta colección de bolsillo ilustrada a todo color es una guía práctica a la vez que un entretenimiento que puedes disfrutar en la ciudad o en el campo, practicando un deporte o haciendo «footing». Encontrarás en ellos ideas interesantes y sugestivas, así como buenos consejos y advertencias en accidentes que siempre pueden suceder inesperadamente. Estos libros fáciles de llevar son muy útiles para principiantes de cualquiér edad y para aquellos que hayan tenido también alguna experiencia en estas actividades.

Los **Primeros Auxilios** es un valioso acompañante de otros dos títulos que enseñan todo lo que uno necesita conocer para tratar lesiones menores o hacer frente a una emergencia.







Ediciones Plesa
Sm Ediciones